

V MRENKI PEČEN HRBET DIVJEGA PRAŠIČA S TEMNO OMAKO PODZEMNE ZELENJAVE, OCVRT OLBIČ, PIRE GOMOLJA ZELENE, PEČEN KORENČEK, OKISAN KOREN PETERŠILJA, OLJE PETERŠILJA

Recepture so za 5 oseb

V mrenki pečen hrbet divjega prašiča

- 600 g hrbta divjega prašiča
- 150 g svinjske mrežice
- 150g masla

Hrbet divjega prašiča očistimo, ga začinimo in vakumsko zapakiramo. Kuhamo ga v sous vide na 58 stopinj celzija eno uro. Po tem ga zavijemo v mrenko in pred serviranjem opečemo na prečiščenem maslu.

Temna omaka podzemne zelenjave

- 500 g zelene
- 500 g čebule
- 500 g korenja
- 300 g kolerabe
- 50 g masla
- 0,5 dl višnjevega likerja

Gomoljno zelenjavo oprazimo v pečici. Nato jo vsujemo v lonec in zalijemo z vodo ter reduciramo. Precedimo, zalijemo z višnjevcom in reduciramo. Na koncu montiramo z maslom in začinimo.

Ocvrt olbič

- 150 g koruzne moka
- 50 g masla
- 0,7 l mleka
- 50 g ovčjega sira
- 2 jajci
- 100 g koruznih kosmičev
- 20 g krompirjevega škroba
- 0,5 l olja

Naredimo bešamel iz koruzne moke z ovčjim sirom. Bešamel damo v modelčke ter zamrznemo. Kasneje ga paniramo v kosmičih ter ocvremo.

Pire gomolja zelene

- 350 g zelene
- 0,5l mleka
- 0,2l smetane

Zeleno narežemo in jo damo kuhat v mleko ter smetano. Pretlačimo in začinimo s soljo.

Pečen korenček

- 500 g vijoličnega korenčka
- 100 g masla

Korenček dobro operemo, ga vrežemo po polovici. Začinimo ga s soljo, poprom ter dodamo maslo. Pečemo ga zavitega v alu folijo v pečici.

Okisan koren peteršilja

- 200 g korena peteršilja
- 0,1 l belega balzamičnega kisa
- 0,01 l kisa smrekovih vršičkov
- 10 g sladkorja

Koren peteršilja na tanko narežemo in ga pokuhamo v zmesi iz vode, belega balzamičnega kisa, soli ter sladkorja. To mešanico damo v sifon in jo s tem okisamo. Na koncu dodamo še kis iz smrekovih vršičkov.

Olje peteršilja:

- 100 g peteršilja
- 0,3 l olja

Blanširan peteršilj in olje damo v termomix ter zmiksamo da dobimo zeleno olje. Vse to še na koncu precedimo skozi gazo.