

Srednja šola za gostinstvo in turizem Celje

KROŽNIK ZLATOROG – 1. mesto na 3. predtekmovanju Tuševa zvezdica

Sestavine so za 5 oseb

Jagnječja zarebrnica

Sestavine:

- 2 jagnječja fileja
- 400 g jagnječje zarebrnice
- sol
- poper
- 20 g masla
- gorčica

Jagnječji hrbet in file začinimo v soljo in poprom in ga položimo v vrečko za kuhanje. Vakuumsko zapremo in ga položimo v sous-vide za 40 minut na 55 stopinj. Nato vzamemo meso iz vrečke ter ga na hitro opečemo v ponvi. Zavijemo ga v aluminijasto folijo in pustimo počivati 10 minut. V termomiksu zmiksamo drobtine in zarebrnico povaljamo v njih.

Korenčkov pire

Sestavine:

- 400 g oranžnega korenja
- 200 ml mleka
- 100 g masla
- sol
- muškatni orešček

Korenček olupimo, narežemo ga na majhne koščke. Na maslu pražimo, da karamelizira ter zalijemo z mlekom, začinimo in skuhamo. Na koncu ga zmiksamo v gladek pire.

Temna omaka s pivom

Sestavine:

- 0,5 l temne osnove
- 0,2 l temnega piva
- sol
- 10 g masla

Pivo in temno osnovo reduciramo in na koncu dodamo maslo ter začinimo.

Kruhov kipnik

Sestavine:

- 120 g belega toasta
- polovica čebule
- šopek peteršilja

- 10 g ječmenovega slada
- 1,2 dl sladke smetane
- 30 g masla
- 1 jajce

Beli toast narežemo na kocke, nato dodamo prepraženo sesekljano čebulo, sesekljan peteršilj, maslo, ječmenov slad, segrejem sladko smetano in jo prelijemo čez vse prej naštete sestavine. Na koncu začinimo in razporedimo v modelčke ter pečemo v pečici na 175 stopinj 25 minut.

Pena hmelja

Sestavine:

- 1 dl mleka
- 1,8 dl sladke smetane
- suhi hmelj
- 5 g sojinega lecitina
- sol

Zagrejemo sladko smetano in mleko, infuziramo hmelj. Precedimo skozi sito, dodamo lecitin in sol ter spenimo.

Topi čips

Sestavine:

- 1 topinambur
- olje za cvrtje
- sol

Topinambur narežemo na tanke lističe in zlatorumeno ocvremo. Toplega solimo.

Ovsena kaša z mavrahi

Sestavine:

- 45 g ovsene kaše
- polovica čebule
- 1 strok česna
- peteršilj
- 20 g parmezana
- 1 topinambur
- polovica rumenega korenja
- 0,5 dl svetlega piva
- 0,5 dl belega vina
- sol
- poper
- maslo
- majaron
- šetraj

Prepražimo seseklano čebulo, dodamo kašo, zalijemo s pivom in vinom, zalivamo z jušno osnovo, dodamo na kocke narezan korenček, topinambur, česen, peteršilj in mavrahi. Na koncu dodamo še parmezan in začinimo po okusu.

Smrekovo olje

- 100 g smrekovih vršičkov
- 100 g sončničnega olja

V termomiksu vse skupaj zmiksamo in precedimo skozi gazo.

Mariniran regrat

Sestavine:

- regrat
- regratovi cvetovi
- 20 g jabolčnega kisa
- voda
- olivno olje
- sol
- poper

Kis, vodo in olivno olje rahlo zagrejemo in prelijemo čez regratove cvetove. Ostalo mešanico prihranimo, da prelijemo regrat.