



POTEPANJE ZA OKUSI DVORIŠČA NA MERANOVEM

RECEPTURA: Prepeličje prsi nadevane z orehi in rozinami, pena kopriv, pire ožganega topinamburja, pečen peteršiljev koren, sotiran bob, okisana čebulica, zeliščno olje

Tekmovalni tim:

Tijan Wenzel
Miha Damiš
Anja Zadavec
Lovro Vetric

Prepeličja rolada

-prsi prepelice	600 g
-orehi	40 g
-rozine	40 g
-med	15 g
-sol	
-koruzni kosmiči	100 g
-jajce	2 kom
-moka	200 g
-olje	700 g

Prsi ločimo od prsne kosti, odstranimo kožo ter začинimo in nadevamo z orehi, medom in rozinami. Kuhamo v sous vide na 60 stopinjah C, 50 minut. Rolado povaljamo v moki, jajc in koruznih kosmičih ter ocvremo do zlato rjave barve.

Polenta

-koruzni zдроб	100 g
-piščančja osnova	600 g
-maslo	70 g
-rožmarin	
-sir	30 g

V prepeličjo osnovo infuziramo okus rožmarina, nato vkuhamo koruzni zдроб. Na koncu dodamo sir ter maslo.

Bob

-bob	100g
-maslo	30g
-belo vino	50g
- sol	

Bobu odstranimo lupino ter ga sotiramo z vinom in maslom.



Pire topinamburja

-topinambur	250 g
-mleko	500 g
-smetana	200 g
-maslo	50 g
-sol	

Topinambur očistimo ter ga ožgemo na ognju. Kuhamo v mleku in smetani ter na koncu piriramo. Začinimo z soljo in maslom.

Okisana čebula

-mlada čebula	20g
-beli balzamični kis	50g
-sladkor	5g
-sol	
-voda	150g

V kozici pokuhamo vodo, balzamični kis in sladkor. To nato vlijemo v sifon skupaj z mlado čebulo in kompresiramo.

Pečena korenina peteršilja

-koren peteršilja	500g
-maslo	20g
-rozine	5g
-sol	

Koren peteršilja dobro operemo ter ga skupaj z maslom, rozinami in soljo zavijemo v alu folijo in to pečemo v pečici. Na koncu ga obrežemo.

Zeliščno olje

-timijan	50g
-sončnično olje	200g
-peteršilj	50g
-meta	50g

Vsa zelišča zmiksamo skupaj z oljem. Olje precedimo skozi gazo.

Pena kopriv

-koprive	20g
-piment	3g
-zeliščni klorofil	40g
-smetana	200g
-želatina	5g

Koprive skupaj s pimentom, smetano in klorofilom zeliščnega olja. To prepasiramo in dodamo raztopljeno želatino. Vlijemo v sifon in damo na toplo.

Redukcija

-prepelica	650g
-jušna zelenjava	350g
-maslo	20g
-sol	

Kosti prepelice in jušno zelenjavo opečemo, dodamo vodo ter reduciramo. Na koncu dodamo maslo in začinimo.