AKADEMIA INSPIRACJI makro

Inspirowani jesienią

DANIA NIE TYLKO Z DZICZYZNY



Spis treści

RILLETTES Z GĘSI 4

Chleb z mąki kasztanowej 7

Smalczyk z gęsiny z chlebem z mąki kasztanowej 7

Zupa krem z bażanta i kasztanów 8

ZUPA Z PRZEPIÓRKI I ZIELONEJ SOCZEWICY 9

Chutney z dyni 12

Parfait z gęsich wątróbek 13

Comber z jelenia z pasternakiem 14

Jajko po szkocku z dziczyzną 15

TATAR Z SARNY Z JARMUŻEM I KWAŚNĄ ŚMIETANĄ 16

Kiełbasa z dziczyzny z grzybami leśnymi 17

Maczanka z dziczyzny i slaw z białej kapusty 18

Gołąb sous vide z teksturami z buraków 21

Tagliatelle z ragoût z dziczyzny 23

BURGER Z DZIKA Z SEREM LAZUR 24

Wolno gotowana szarpana łopatka z dzika 25

Fritters bolognese z jelenia 28

Smażony bażant 29

Gulasz z bażanta z kluskami kasztanowymi 31

SOUVLAKI Z DZIKA Z GLAZURĄ ŚLIWKOWĄ 32

Udziec z jelenia gotowany w sianie z pieczonym selerem i duszoną czerwoną kapustą 33

Sałatka z gołębia leśnego 36

Pierś z kaczki glazurowana w soi z purée daktylowym, kompresowane marynowane shiitake, smażone orzechy włoskie, pestki dyni 39

Pieczony gołąb z duszoną fasolką maślaną 41

Gulasz z jelenia i dzika 42

Udko z kaczki sous vide z choucroute z selera, kaszą bulgur i wiśniami 43

Nadziewana przepiórka z jęczmieniem perłowym 46

GOŁĄB PIECZONY Z KASZANKĄ I BURAKAMI 49

Pieczona kaczka, delikatna tarta z podrobów i pomarańcza 51

Jajka przepiórcze marynowane w soi 52

Przepiórka po libańsku z burakami i flatbreads 53

Cannelloni z dzikiem, jarmużem, parmezanem i grzybami 55



Rillettes z gęsi

Gęsie udka 2 szt.
Tłuszcz z gęsi 250 g
Czosnek MC 2 ząbki
Świeży tymianek 2 gałązki
Pistacje MC 50 g
Rodzynki sułtańskie 50 g
Ocet jabłkowy bio MC 20 ml
Pieprz czarny 2 g
Sól 2 g

1. Piekarnik rozgrzewamy do 150°C.
2. Udka z gęsi doprawiamy solą i pieprzem i wraz z tłuszczem układamy na blasze do pieczenia. Czosnek rozdrabniamy i wraz z tymiankiem dodajemy do udek.
3. Przykrywamy folią i pieczemy 2-3 godziny, aż mięso będzie odpadać od kości.
4. Wyjmujemy z piekarnika.
5. Po ostygnięciu pozbywamy się skórki i obieramy mięso z kości. Z grubsza je siekamy i mieszamy z pistacjami i rodzynkami, a następnie dodajemy ocet i pozostałe liście tymianku.
6. Dodajemy tyle tłuszczu, ile potrzeba, aby związać masę – powinno to być około 2 łyżek stołowych.
7. Doprawiamy do smaku.
8. Podajemy np. z grzanką chleba na zakwasie.

4 porcje

5-DNIOWY KURS KUCHARSKI

AKADEMIA INSPIRACJI makro

W TWOIM ZESPOLE BRAKUJE KUCHARZY Z DOŚWIADCZENIEM?

Możesz przeszkolić swoich pracowników u nas i wykorzystać ich potencjał do rozwoju!

W trakcie intensywnego, 5-dniowego kursu będą się uczyć od doświadczonych szefów kuchni.

Podczas szkolenia pracownik zapozna się między innymi:

- z zasadami samodzielnej organizacji pracy i obowiązkami kucharza
- z wiedzą teoretyczną na temat tworzenia receptur, kreowania odpowiedniego menu oraz zasad obliczenia i zarządzania „food costem"
- z podstawowymi oraz bardziej innowacyjnymi technikami przygotowywania potraw

Uczestnik po ukończeniu programu będzie przygotowany do:

- samodzielnego przygotowywania dań zgodnie z zasadami sztuki kulinarnej
- dbania o miejsce pracy z zastosowaniem zasad HACCP oraz przestrzegania wymogów sanitarnych
- prawidłowego i racjonalnego zarzadzania produktami.
- serwowania potraw w efektowny, cieszący oko Gości sposób.

Czas trwania: 40 godzin (5 dni roboczych w godzinach 8-17 z przerwą na lunch)

Na zakończenie uczestnicy otrzymają certyfikat Akademii Inspiracji MAKRO.

Warszawa
prowadzący:
Główny Szef Kuchni Rafał Zaręba



Kraków
prowadzący:
Szef Kuchni Tomasz Tracz



Cena kursu:
1600 zł
brutto / osoba

SZCZEGÓŁOWY PROGRAM I ZAPISY NA WWW.AKADEMIAMAKRO.PL

(22) 500 07 50

AKADEMIA@MAKRO.PL



Chleb z mąki kasztanowej



Drożdże instant 7 g
Mąka kasztanowa 250 g
Mąka uniwersalna ARO 350 g
Rodzynki MC 100 g
Ciepła woda 300 ml
Sól 5 g
Cukier 10 g
Kakao 5 g

1. Ze 150 g mąki pszennej, drożdży i cukru oraz ¾ wody robimy zaczyn. Odstawiamy w ciepłe miejsce na około 1-2 godziny.
2. Gdy zaczyn wyrośnie, dodajemy do niego resztę wody, obie mąki i sól.
3. Zagniatamy do uzyskania elastycznego ciasta.
4. Z ciasta wykrawamy 200 g i wyrabiamy je z kakao.
5. Do drugiej części ciasta dodajemy rodzynki i również wyrabiamy. Oba ciasta pozostawiamy do wyrośnięcia pod przykryciem, w ciepłym miejscu.
6. Po upływie około 1 godziny, oba kawałki rozciągamy i na części z rodzynkami układamy część z kakao. Zawijamy i formujemy bochenek.
7. Ponownie zostawiamy do wyrośnięcia w koszyku lub foremce.
8. Chleb pieczemy w piekarniku rozgrzanym do 200°C, przez około 30-40 minut.

5 porcji

Smalczyk z gęsiny z chlebem z mąki kasztanowej



Tłuszcz z gęsi ze skórką 250 g
Jabłko 1 szt.
Cebula biała MC 1 szt.
Majeranek świeży MC 2 gałązki
Pieprz czarny świeżo mielony
Papryka mielona 1 g
Szczypta soli

1. Tłuszcz kroimy w małą kostkę.
2. Jabłko i cebulę obieramy i drobno siekamy.
3. Tłuszcz i skórkę wkładamy do rondelka i wytapiamy na średnim ogniu, od czasu do czasu mieszając, aż skórka stanie się złocista i chrupiąca.
4. Dodajemy posiekane jabłko, cebulę i majeranek i dalej smażymy na średnim ogniu, aż cebula będzie skarmelizowana i głęboko złocista, a jabłko bardzo miękkie i rozpadnie się.
5. Usuwamy gałązki majeranku, a następnie zdejmujemy z ognia i miksujemy mieszankę blenderem ręcznym, aż uzyskamy gęstą, jednolitą pastę.
6. Pozostawiamy tę mieszaninę do całkowitego ostygnięcia w lodówce.
7. Po upływie 2-3 godzin przekładamy smalec do miksera planetarnego i ubijamy za pomocą trzepaczki, aż stanie się lekki i puszysty jak ubite masło.
8. Doprawiamy do smaku solą i pieprzem oraz papryką mieloną.

10 porcji



Zupa krem z bażanta i kasztanów

Bażant cały 1 szt.
Cebula biała MC 2 szt.
Por bio MC 2 szt.
Tymianek MC 2 gałązki
Bulion drobiowy MC 2 l
Wino białe 250 ml
Sól 5 g
Czarny pieprz 5 g
Masło ARO 50 g
Mąka uniwersalna ARO 40 g
Kasztany jadalne 400 g
Kurki MC 150 g
Śmietanka 30% 50 ml
Natka pietruszki MC 30 g

1. Udka bażanta odcinamy ostrym nożem, następnie ostrożnie wykrawamy piersi. Udka, piersi i tuszkę wkładamy do garnka z cebulą, porem, tymiankiem, bulionem drobiowym oraz winem. Lekko doprawiamy, doprowadzamy do wrzenia, a następnie zmniejszamy ogień i gotujemy na małym ogniu przez 10 minut.
2. Piersi bażanta wyjmujemy i odkładamy.
3. Gotujemy zupę na wolnym ogniu przez kolejne 20 minut.
4. Roztapiamy masło w rondelku na małym ogniu, dodajemy mąkę i intensywnie mieszamy. Przygotowaną w ten sposób zasmażkę dodajemy partiami do gotującej się zupy, aby ją zagęścić, a następnie gotujemy przez kolejne 20 minut.
5. W międzyczasie rozgrzewamy piekarnik do 200°C. Kroimy kasztany i umieszczamy na małej blasze do pieczenia. Przykrywamy folią i pieczemy około 12-15 minut, następnie wyjmujemy z piekarnika, przekładamy na talerz i pozostawiamy do ostygnięcia.
6. Po ostygnięciu obieramy kasztany ze skórki i kroimy na dwie lub trzy części.
7. Zupę przecedzamy przez drobne sitko do czystego rondla i dodajemy śmietanę.
8. Ugotowane mięso bażanta zdejmujemy z udek. Piersi kroimy na kawałki o wielkości około 0,5 cm i dodajemy do zupy wraz z kasztanami, kurkami i posiekaną drobno natką pietruszki.
9. Gotujemy delikatnie przez 10 minut.
10. Doprawiamy do smaku i podajemy na gorąco.

4 porcje

Zupa z przepiórki i zielonej soczewicy



Przepiórki całe 4 szt.
Soczewica zielona ARO 50 g
Batat 200 g
Bulion z kurczaka MC 1 l
Jabłko 1 szt.
Cebula MC 3 szt.
Tymianek świeży MC 1 pęczek
Czosnek MC 4 ząbki
Masło ARO 50 g
Olej rzepakowy ARO
Bułka tarta 200 g
Jajka ARO 1 szt.
Mąka pszenna ARO 30 g
Przyprawa curry MC 30 g
Mleko kokosowe MC 400 ml
Sól, pieprz do smaku
Kolendra świeża MC 20 g

1. Soczewicę gotujemy we wrzącej wodzie przez około 15 minut lub do miękkości. Odcedzamy i odstawiamy na bok, aż będzie potrzebna.
2. Na patelni roztapiamy odrobinę masła, dodajemy cebulę, jabłko i szczyptę soli. Dusimy bez barwienia przez 3–4 minuty, aż zaczną mięknąć.
3. Dodajemy curry oraz mąkę i dusimy przez 2 minuty, często mieszając, aż wydobędziemy cały aromat z przypraw.
4. Deglasujemy patelnię wywarem z kurczaka, zeskrobując spód drewnianą łyżką, aby usunąć osad. Dusimy przez 2 minuty, a następnie przecedzamy wywar przez drobne sitko do czystego rondla.
5. Do wywaru dodajemy mleko kokosowe, bataty pokrojone w kostkę i gotujemy na wolnym ogniu przez około 10 minut, aż batat się ugotuje, a zupa będzie gęsta. Dodajemy ugotowaną soczewicę, podgrzewamy i doprawiamy do smaku.
6. Pozostały bulion z kurczaka, tymianek i czosnek wkładamy do garnka i zagotowujemy na średnim ogniu. Do gotującego się wywaru dodajemy przepiórki i gotujemy przez 2-3 minuty. Następnie wyciągamy przepiórki łyżką cedzakową i odsączamy na arkuszach papieru kuchennego.
7. Gdy przepiórki będą wystudzone, używamy ostrego noża, aby ostrożnie odciąć piersi przepiórcze od kości w jednym kawałku. Usuwamy nogi z tusz.
8. Rozgrzewamy patelnię i dodajemy olej i masło. Gdy masło się spieni, doprawiamy piersi i nogi przepiórki, a następnie układamy na patelni skórą do dołu. Smażymy przez 3–5 minut lub do momentu uzyskania umiarkowanego oporu, gdy najgrubsza część piersi zostanie skarmelizowana, a nogi będą chrupiące.
9. Wyjmujemy mięso z patelni i odstawiamy na 5 minut w ciepłe miejsce.
10. Rozgrzewamy frytownicę do 180°C.
11. Gdy mięso odpoczywa, nożem przygotowujemy krążki cebuli. Zanurzamy każdy plaster cebuli w mące, potem w ubitym jajku, a następnie w bułce tartej. Smażymy na głębokim tłuszczu, aż będą złote i chrupiące. Odcedzamy na papierze kuchennym.
12. Przed podaniem nakładamy soczewicę i słodkie ziemniaki na dno każdego naczynia i kładziemy na wierzchu udka, a następnie piersi. Zalewamy zupą i dekorujemy smażonymi krążkami cebuli oraz świeżą kolendrą.

4 porcje







Chutney z dyni

Dynia świeża, kostka 2,7 kg
Pomarańcze MC 3 szt.
Cytryny 2 szt.
Cukier muscavado 500 g
Ocet jabłkowy bio MC 400 ml

1. Dynię wkładamy do miski i obficie posypujemy solą. Mieszamy, aby całość była pokryta, przykrywamy i pozostawiamy na noc. Wszelkie soki odsączamy, obmywamy w zimnej wodzie, a następnie ponownie odcedzamy, aby usunąć nadmiar wilgoci.
2. Obieramy i segmentujemy owoce i usuwamy z nich miąższ. Wsypujemy do garnka z grubym dnem razem z cukrem i octem.
3. Doprowadzamy do wrzenia na średnim ogniu, następnie zmniejszamy ogień i gotujemy, mieszając od czasu do czasu, przez około 40 minut. Schładzamy, a następnie przekładamy do wysterylizowanego słoika i szczelnie zamykamy.

25 porcji

Parfait z gęsich wątróbek



Wątróbka gęsia 600 g
Masło ARO 250 g
Szalotka 2 szt.
Czosnek MC 2 ząbki
Brandy 20 ml
Porto 20 ml
Koncentrat pomidorowy MC 20 ml
Czarny pieprz grubo mielony 5 g
Tymianek świeży listki MC 20 g

1. Wątróbki oczyszczamy i usuwamy ścięgna, odkładamy je na bok.
2. Na dużej patelni rozgrzewamy około 1/3 masła, delikatnie smażymy szalotki i czosnek przez 3-4 minuty, aż będą miękkie.
3. Podkręcamy ogień, dodajemy wątróbki i smażymy, aż się zrumienią ze wszystkich stron.
4. Dodajemy brandy i porto, flambirujemy i jak najszybciej zagotowujemy. Zdejmujemy patelnię z ognia i pozostawiamy do całkowitego ostygnięcia.
5. Obficie doprawiamy wątróbki, następnie wrzucamy zawartość patelni do robota kuchennego z przecierem pomidorowym i pozostałym masłem i miksujemy na gładką masę, po czym przecieramy przez sitko do miski.
6. Gdy mieszanina stężeje, przygotowujemy polewę. Delikatnie rozpuszczamy masło w małym rondlu i odstawiamy na bok aż ostygnie i się rozdzieli, następnie przelewamy żółte masło do osobnej miski, a mleczny płyn wylewamy.
7. Masło mieszamy z tymiankiem i pieprzem. Polewamy nim parfait i odstawiamy do lodówki.
8. Podajemy z ogórkiem kiszonym, tostem i chutneyem z dyni.

8 porcji



Comber z jelenia z pasternakiem



Comber z jelenia 430 g
Tymianek świeży cięty MC 20 g
Czosnek MC 2 ząbki
Rozmaryn świeży MC 20 g
Oliwa z oliwek MC

Pasternak 300 g
Mleko 100 ml
Masło ARO 20 g
Olej rzepakowy ARO 20 ml
Burak gotowany 100 g

Miks sałat MC 100 g
Cebulka marynowana MC 20 g
Ser twardy ARO 20 g

1. Comber z jelenia marynujemy przez noc w tymianku, czosnku, rozmarynie i odrobinie oliwy z oliwek.
2. Następnego dnia oczyszczamy mięso z aromatów, dobrze doprawiamy i szybko obsmażamy na rozgrzanej patelni ze wszystkich stron przez około 3 minuty z każdej strony, tak aby otrzymać ładnie skarmelizowane zewnętrzne warstwy i różowy środek.
3. Schładzamy, a następnie ciasno zawijamy mięso w folię spożywczą i wkładamy do zamrażarki, aby stwardniało.
4. Pół ilości pasternaku obieramy i przekrawamy w pół. Kroimy w cienkie plasterki i smażymy na rozgrzanym do 180°C oleju. Odsączamy na papierze kuchennym i doprawiamy solą.
5. Pozostałą część cienko kroimy i dusimy z masłem w rondelku na małym ogniu przez około 10-15 minut. Następnie dodajemy mleko i gotujemy do miękkości. Przekładamy do pojemnika blendera ręcznego i miksujemy na gładkie puré.
6. Pokrojone buraki i cebulkę przyprawiamy solą i pieprzem i delikatnie mieszamy w oliwie z oliwek.
7. Dziczyznę kroimy w cienkie plasterki i układamy na płaskich talerzach. Rozrzucamy na talerzu kilka buraków i łupin cebuli. Ozdabiamy ciepłym puré z pasternaku. Na wierzch kładziemy kilka liści sałaty oraz dodajemy chipsy z parmezanu i pasternaku. Skrapiamy oliwą z oliwek.

5 porcji



Jajko po szkocku z dziczyzną

Mielona dziczyzna 500 g
Kiełbasa zwyczajna ARO 250 g
Rozmaryn świeży 20 g
Czarny pieprz 5 g
Jajka M ARO 11 szt.
Panko MC 300 g
Olej rzepakowy ARO 1 l

1. Osiem jajek gotujemy przez 6 minut, następnie odcedzamy i schładzamy w lodowatej wodzie. Po ostygnięciu ostrożnie obieramy i odkładamy na bok.
2. W dużej misce mieszamy mielone mięso, kiełbasę, posiekany rozmaryn i czarny pieprz. Dzielimy masę na 8 kulek o wadze około 90 g każda.
3. Dzielimy każdą kulkę mięsa na dwie części, spłaszczając je na placki. Panierujemy każde obrane jajko w mące, a następnie ostrożnie zawijamy dwa placki mięsa wokół każdego jajka, formując je w gładki, jednolity kształt.
4. Gdy wszystkie jajka zostaną już zamknięte w mięsnej masie, rozgrzewamy frytownicę lub głęboką patelnię oleju do 180°C. Obtaczamy jajka z mięsem w ubitym jajku, a następnie panierujemy w bułce tartej panko. Powtarzamy ten proces dwa razy, aby zapewnić pełne pokrycie bułką tartą.
5. Smażymy jajka w głębokim tłuszczu przez 5 minut i 30 sekund, aż całkowicie się zarumienią (może być konieczne robienie tego partiami, aby zapobiec przepełnieniu patelni). Odsączamy na papierze kuchennym, odstawiamy na 3 minuty, a następnie podajemy jeszcze ciepłe.

8 porcji



Tatar z sarny z jarmużem i kwaśną śmietaną



Sarnina 160 g
Kwaśna śmietana 18%
Musztarda Dijon 5 g
Jarmuż 100 g
Agrest 50 g

Czarny pieprz 5 g
Sól
Pestki dyni MC 40 g
Nasturcja 10 g
Kwiaty jadalne 10 g

Ocet jabłkowy bio 50 g
Cukier 50 g
Olej z czosnku niedźwiedziego 10 ml

1. Mięso drobno siekamy i przekładamy do miseczki.
2. Przyprawiamy solą i pieprzem oraz kwaśną śmietaną i musztardą Dijon oraz olejem z czosnku niedźwiedziego.
3. Ocet zagotowujemy w rondelku z cukrem. Następnie dodajemy do niego agrest i odstawiamy na bok.
4. Jarmuż smażymy do chrupkości na suchej patelni i po usmażeniu przekładamy na papier kuchenny.
5. Pestki dyni przesmażamy na rozgrzanej suchej patelni.
6. Tatar wykładamy na talerz, z wierzchu posypujemy pokruszonym jarmużem. Całość ozdabiamy piklowanym agrestem, nasturcją i jadalnymi kwiatami.

2 porcje



Kiełbasa z dziczyzny z grzybami leśnymi



Mielona dziczyzna 300 g
Mielony boczek wieprzowy ARO 200 g
Jajka M ARO 2 szt.
Żółtko 1 szt.
Tymianek świeży cięty 20 g
Kasztany jadalne 50 g
Ziele angielskie 2 g
Ciasto francuskie 500 g
Mąka uniwersalna ARO 100 g
Masło ARO 100 g
Grzyby leśne mieszane 200 g
Musztarda Dijon 30 g
Śmietanka 30% MC 200 g
Kwiaty jadalne 10 g
Czarny sezam 2 g
Sól 2 g
Czarny pieprz 2 g

1. Piekarnik rozgrzewamy do 160°C.
2. W dużej misce mieszamy mieloną wieprzowinę i mieloną dziczyznę. Dodajemy jajka, tymianek, kasztany i ziele angielskie i wyrabiamy, aż dobrze się połączą, a następnie doprawiamy do smaku solą i świeżo zmielonym czarnym pieprzem. Odkładamy na bok.
3. Na lekko obsypanej mąką powierzchni rozwałkowujemy ciasto francuskie na prostokąt o wymiarach około 20x30 cm.
4. Formujemy z wyrobionego wcześniej mięsa kiełbasę o tej samej długości, co najdłuższa krawędź prostokąta. Kładziemy ją na cieście, a następnie zawijamy nadzienie w ciasto, dociskając końce do uszczelnienia i zagniatając widelcem.
5. Wierzch kiełbasy smarujemy roztrzepanym żółtkiem i posypujemy czarnym sezamem, a następnie pieczemy w piekarniku przez 15-20 minut, aż ciasto wyrośnie i zbrązowieje.
6. Do dekoracji: rozgrzewamy masło na dużej patelni na średnim ogniu. Smażymy na nim grzyby przez 4-5 minut lub do momentu, aż cała woda zostanie z grzybów uwolniona i wyparuje. Dodajemy śmietankę i zagotowujemy.
7. Przekładamy zawartość patelni do robota kuchennego i miksujemy na gładkie puré. Dodajemy musztardę i miksujemy do połączenia.
8. Kroimy na 4 talerze bułkę z kiełbasą na grube plastry i dzielimy równo na 2 talerze. Łyżką dekorujemy grzybowym puré kilkoma kawałkami marynowanych orzechów włoskich i liściem mniszka lekarskiego.

4 porcje



Maczanka z dziczyzny i slaw z białej kapusty



— Maczanka —

Karczek z dzika 500 g
Kminek 10 g
Cebula MC 2 szt.
Czosnek MC 20 g
Tymianek 10 g
Rozmaryn 10 g
Wino czerwone 1 l
Bulion drobiowy MC 1 l
Miód 20 g
Sól 2 g
Czarny pieprz 2 g

1. Dziczyznę przyprawiamy solą i pieprzem. Obsmażamy z każdej strony na rozgrzanej patelni. Po obsmażeniu przekładamy do szybkowaru.
2. Cebulę i czosnek drobno siekamy i smażymy na patelni przez około 5 minut. Dodajemy kminek, tymianek oraz rozmaryn. Po usmażeniu przekładamy do szybkowaru.
3. Do mięsa i cebuli dodajemy bulion drobiowy, czerwone wino, 2 łyżki miodu i gotujemy pod przykryciem około 40 min.
4. Po ugotowaniu mięso wyciągamy i porcjujemy, natomiast sos redukujemy do uzyskania odpowiedniej konsystencji.

— Obwarzanek —

Mąka uniwersalna ARO 500 g
Mleko 100 ml
Woda 100 ml
Cukier 10 g
Drożdże 25 g
Masło ARO 80 g
Sól 5 g

1. Z mleka, wody, cukru, drożdży i 2 łyżek mąki robimy zaczyn.
2. Odstawiamy na bok na około 20 minut.
3. Mąkę przesiewamy, dodajemy masło, sól, zaczyn i wszystko dokładnie mieszamy.
4. Ugniatamy ciasto. Po uzyskaniu odpowiedniej konsystencji odstawiamy ciasto na bok do wyrośnięcia na około 20 minut.
5. Ciasto kroimy w kęsy o wielkości 120 g i formujemy obwarzanki. Uformowane obwarzanki wrzucamy do gotującej się wody i obwarzamy przez około 2 minuty.
6. Wyjmujemy obwarzanki z wody i układamy je na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Smarujemy rozbełtanym jajkiem i pieczemy w piekarniku rozgrzanym do 200°C przez około 20 minut.

— Slaw —

Kapusta biała 250 g
Marchew MC 1 szt.
Papryczka chili zielona 1 szt.
Woda 20 ml
Cukier 20 ml
Ocet winny biały 20 ml
Jogurt naturalny MC 100 ml

1. Kapustę kroimy w cienkie paski. Papryczkę drobno siekamy a następnie marynujemy w roztworze z octu wody i cukru.
2. Marchew ucieramy na tarce o grubych oczkach.
3. Warzywa solimy tak aby wypuściły wodę, którą następnie odcedzamy. Dodajemy zamarynowaną papryczkę chili oraz jogurt i całość mieszamy intensywnie mieszamy.

— Złożenie —

1. Obwarzanek przekrawamy poziomo, na spód kładziemy kawałek mięsa z dzika, następnie na nim kładziemy slaw i całość zamykamy w formie kanapki wierzchnią częścią obwarzanka.
2. Całość polewamy zredukowanym sosem z maczanki z dodatkiem kminku.

4 porcje



Sous vide gołąb
z teksturami z buraków



Gołąb 1 szt.
Olej rzepakowy ARO 100 ml
Cebula MC 1 szt.
Buraki MC 1 kg
Ugotowane buraki 1,5 kg
Szalotka 100 g
Wióry drzewne 50 g
Ocet sherry 40 ml
Gruszka 1 szt.
Liście buraka
Tymianek MC 20 g
Cukier 20 g
Nasturcja 10 g
Kwiaty jadalne 10 g
Sól 2 g
Czarny pieprz 2 g

1. Aby zrobić olej cebulowy, umieszczamy w garnku 100 ml oleju rzepakowego z posiekaną cebulą i gotujemy na średnim ogniu przez około 5 minut. Następnie zostawiamy do zaparzenia na około 12 godzin. Odcedzamy i odkładamy na bok.
2. Piekarnik rozgrzewamy do 100°C i ustawiamy na funkcję parowania.
3. 330 g surowych buraków obieramy i gotujemy w piekarniku parowym przez około 40 minut.
4. Wyjmujemy z piekarnika i kroimy w cienkie plasterki. Suszymy w suszarce przez noc, aż do momentu, gdy będą bardzo chrupiące.
5. Następnie przekładamy do blendera i miksujemy na wysokich obrotach przez około 5 minut.
6. Drugie 330 g surowych buraków zamykamy próżniowo w torbie vac pac. Wstawiamy do piekarnika rozgrzanego do 100°C i gotujemy przez 90 minut. Następnie wyjmujemy, studzimy i kroimy na 3 mm plastry.
7. Kroimy w krążki o jednakowym rozmiarze. Gotowe krążki wędzimy przez około 30 minut.
8. Pozostałe buraki obieramy i kroimy w drobną kostkę. Umieszczamy w woreczku próżniowym z cukrem i solą. Szczelnie zamykamy i gotujemy w piekarniku rozgrzanym do 100°C przez 80 minut. Wyjmujemy z torby i blendujemy do uzyskania gładkiego puré.
9. Szalotkę smażymy na patelni z rozgrzaną oliwą na złoty kolor. Dodajemy gotowane starte buraki, ocet sól i pieprz. Zamykamy próżniowo w worku vac pack do momentu, aż będą gotowe do użycia.
10. Gołębia oczyszczamy, pozbywamy się skóry i zostawiamy same piersi.
11. Oczyszczone piersi zamykamy w workach próżniowych z 5 ml oleju cebulowego, odrobiną tymianku, solą i pieprzem. Następnie gotujemy w kąpieli wodnej w temperaturze 58°C przez 15 minut.
12. Gruszkę obieramy i kroimy na ćwiartki. Za pomocą małego sitka pokrywamy gruszkę pudrem z buraków i kładziemy bezpośrednio na talerz.
13. Następnie układamy pozostałe elementy dania i dekorujemy kwiatami i ziołami jadalnymi oraz marynowanymi liśćmi buraka.

2 porcje



Tagliatelle z ragoût z dziczyzny



Udziec lub łopatka z jelenia albo dzika 1 kg
Oliwa z oliwek MC 50 ml
Pancetta 200 g
Marchew MC 1 szt.
Seler naciowy MC 1 szt.
Cebula biała MC 1 szt.
Czosnek MC 4 ząbki
Liść laurowy MC 2 szt.
Tymianek świeży MC 20 g
Rozmaryn świeży MC 20 g
Przecier pomidorowy ARO 30 g
Wino czerwone 500 ml
Mleko 500 ml
Tagliatelle świeże MC 500 g
Masło ARO 50 g
Sól, pieprz do smaku
Ser twardy ARO 50 g

1. Piekarnik nagrzewamy do 200°C. Doprawiamy dziczyznę solą i pieprzem, następnie wkładamy do średniej wielkości brytfanny i skrapiamy 3 łyżkami oliwy z oliwek. Pieczemy przez 1 godzinę, aż dobrze się zrumieni na zewnątrz i mniej więcej ugotuje (nie ma znaczenia, czy jest dobrze wysmażona, czy krwista). Wyjmujemy z piekarnika i pozostawiamy do ostygnięcia w formie, zachowując soki z pieczenia.
2. Garnek o ciężkim spodzie rozgrzewamy na średnim ogniu i dodajemy pancettę wraz z pozostałą oliwą. Gotujemy przez 5-6 minut, aż pancetta zacznie się karmelizować i stanie się chrupiąca, a tłuszcz się uwolni. Następnie dodajemy posiekaną marchew, cebulę i seler, czosnek, zioła, mieszankę przypraw i przecier pomidorowy. Zmniejszamy ogień i gotujemy delikatnie przez 20 minut do miękkości, ale bez koloru.
3. W międzyczasie kroimy pieczoną dziczyznę w około 1 cm kostki. Dodajemy mięso do warzyw na patelni i mieszamy. Zwiększamy ogień i smażymy przez 10 minut, aż część mięsa zacznie się karmelizować na brzegach. Dodajemy pozostałe soki z pieczenia, wino i mleko. Mleko po dodaniu może wyglądać na zsiadłe, ale wróci do siebie podczas gotowania.
4. Doprowadzamy do wrzenia, przykrywamy lekko uchyloną pokrywką, a następnie gotujemy delikatnie przez około 3 godziny, co jakiś czas mieszając. Możemy to zrobić na płycie grzewnej, na małym ogniu lub w piekarniku rozgrzanym do 160°C. Ragoût jest gotowe, gdy olej zbiera się na powierzchni, mięso jest bardzo miękkie, a sos gęsty. Być może trzeba będzie dodać odrobinę wody podczas gotowania, jeśli zbyt mocno wyschnie, lub podnieść temperaturę pod koniec, jeśli danie wygląda na zbyt mokre. Pod koniec gotowania doprawiamy solą i pieprzem do smaku.
5. Zagotowujemy w dużym rondlu dobrze osoloną wodę. Dodajemy tagliatelle i gotujemy, aż będzie jeszcze dość jędrne (zostawiamy je jeszcze bardziej al dente niż chcemy, ponieważ będzie nadal gotować się w sosie). Odcedzamy, zachowując trochę wody z gotowania, a następnie dodajemy ragoût wraz z masłem. Dodajemy tylko tyle wody z gotowania, żeby sos nieco się poluzował. Całość wykładamy na talerz, posypujemy dużą ilością sera dojrzewającego.

5 porcji



Burger z dzika z serem lazur

Łopatka lub boczek z dzika 500 g
Ketchup ARO 20 g
Sos Worcestershire 20 g
Szalotki 2 szt.
Bułki burgerowe 4 szt.
Oliwa z oliwek MC
Jabłka 2 szt.
Ser pleśniowy Lazur 50 g
Miks sałat 50 g
Rukiew wodna 50g

1. Rozpracowujemy mięso w misce rękoma, aby rozbić tłuszcz – będzie to działać, jak naturalny środek wiążący i pomoże mielonemu mięsu skleić się.
2. Dzielimy mięso na 4 części, zwijamy każdy kawałek w kulkę, a następnie spłaszczamy na burgery o grubości około 1 cm i średnicy nieco większej niż bułki (będą grubsze podczas pieczenia). Wkładamy do lodówki do schłodzenia na 30 minut.
3. Piekarnik rozgrzewamy do 120°C.
4. W małej misce mieszamy razem ketchup, Worcestershire i musztardę – w proporcjach według upodobań. Obieramy, drobno siekamy i mieszamy z sosem szalotki, a następnie odstawiamy na bok.
5. Bułki kroimy na pół, a następnie układamy je na blasze do pieczenia i podgrzewamy w piekarniku przez kilka minut.
6. W międzyczasie rozgrzewamy odrobinę oleju na dużej patelni z powłoką nieprzywierającą na średnim ogniu, i smażymy hamburgery przez około 4 minuty z każdej strony lub do momentu, aż będą dobrze wysmażone. Dobrze doprawiamy.
7. Aby zbudować hamburgery, rozprowadzamy sos szalotkowy na ciepłym spodzie bułki. Następnie kładziemy plastry jabłka, burgera i kawałek sera pleśniowego. Na koniec dodajemy garść rukwi wodnej, przykrywamy drugą połówką bułki i od razu podajemy.

4 porcje



Wolno gotowana szarpana łopatka z dzika

Łopatka z dzika 500 g
Tłuszcz z kaczki 100 g
Sól morska 20 g
Papryka mielona 10 g
Czosnek w proszku 5 g
Suszona musztarda 5 g
Cebula MC 2 szt.
Marchew MC 1 szt.
Natka pietruszki MC 50 g
Czosnek świeży MC 4 ząbki
Pomidory pellati 500 g
Cukier brązowy 100 g
Armaniak 200 ml
Demi-glace z cielęciny 200 g
Masło ARO 20 g

1. Łopatkę z dzika oczyszczamy z błon i nadmiaru tłuszczu. Osuszamy papierowymi ręcznikami, a następnie kroimy na dwie części. Nacieramy 2 łyżkami zmiękczonego tłuszczu z kaczki. Doprawiamy solą i pieprzem. W małej misce mieszamy paprykę, proszek czosnkowy i musztardę. Przygotowaną w ten sposób marynatą nacieramy równomiernie na mięso.
2. Na dużej patelni, na dużym ogniu, podgrzewamy pozostałe 2 łyżki tłuszczu z kaczki. Przysmażamy mięso z każdej strony, aż zbrązowieje.
3. Wkładamy cebulę, marchew, pietruszkę i czosnek do szybkowaru. Na wierzchu kładziemy kawałki dzika. Dodajemy pomidory, cukier, armaniak i demi-glace. Przykrywamy i gotujemy na małym ogniu przez 8 godzin, obracając mięso raz w połowie tego czasu.
4. Po ugotowaniu wyjmujemy dzika na deskę do krojenia i pozostawiamy pod przykryciem z folii aluminiowej na co najmniej 10 minut.
5. W tym czasie odcedzamy sos i usuwamy warzywa. W małym rondelku, na średnim ogniu, redukujemy odcedzony sos, aż zgęstnieje. Zdejmujemy z ognia i dodajemy masło.
6. Używając 2 widelców, szarpiemy mięso na małe porcje. Następnie mieszamy ze zredukowanym sosem i podajemy np. z frytkami i sałatką.

4 porcje





Fritters bolognese z jelenia



Mięso jelenia mielone 1 kg
Marchew MC 3 szt.
Cebula MC 2 szt.
Seler naciowy MC 2 laski
Czosnek MC 4 ząbki
Jałowiec 5 ziaren
Pomidory malinowe 5 szt.
Mąka uniwersalna ARO 50 g
Wino czerwone 200 ml
Bulion z kurczaka MC 1 l
Jajka ARO 2 szt.
Panko MC 100 g
Parmezan 50 g
Olej rzepakowy do smażenia
Oliwa z oliwek MC 150 ml
Sól, pieprz do smaku

1. Wlewamy oliwę z oliwek na dużą patelnię żaroodporną i umieszczamy na średnim ogniu. Dodajemy mięso i smażymy, aż się zrumieni, a płyn odparuje, mieszając, aby rozdrobnić grudki. Zdejmujemy z patelni i odkładamy na bok.
2. Na patelnię wkładamy pokrojone w kostkę warzywa wraz z czosnkiem i jagodami jałowca. Doprawiamy do smaku, a następnie smażymy przez 5 minut, aż zmiękną.
3. Dodajemy pomidory, a po kilku minutach 20 g mąki, mieszamy i gotujemy jeszcze przez kilka minut.
4. Wlewamy czerwone wino do deglazurowania rondla i gotujemy, aż płyn lekko się zredukuje. Wkładamy usmażone mięso na patelnię i dodajemy wywar z kurczaka.
5. Rozgrzewamy piekarnik do 190°C. Przykrywamy patelnię papierem do pieczenia i wstawiamy do piekarnika na 35 minut. Odstawiamy do ostygnięcia, a następnie schładzamy przez co najmniej 6 godzin w lodówce, aby ujędrnić bolognese.
6. Po schłodzeniu nabieramy mieszankę łyżką i rozwałkowujemy w dłoniach, aby utworzyć 20 kulek (mniej więcej wielkości piłki pingpongowej). Układamy na blasze do pieczenia i przenosimy do zamrażarki na 15 minut.
7. W międzyczasie umieszczamy pozostałe 50 g mąki pszennej w płytkim naczyniu, następnie ubite jajka w drugim, a bułkę tartą panko w trzecim.
8. Rozgrzewamy frytownicę do 170°C. Schłodzone kulki obtaczamy równomiernie najpierw w mące, potem w jajku, a następnie w panko. Smażymy w głębokim tłuszczu przez 6 minut, aż się zarumienią.
9. Odsączamy nadmiar oleju na papierze kuchennym, a następnie obtaczamy w startym parmezanie, aby otulił kulki puszystą warstwą. Podajemy na gorąco.

5 porcji



Smażony bażant

Bażant cały 1 szt.
Mleko 500 ml
Mąka pszenna 500 g
Mąka kukurydziana 200 g
Jałowiec 4 ziarna pokruszone
Kolendra mielona 2 g
Musztarda w proszku 3 g
Kminek mielony 3 g
Cebula suszona 5 g
Olej rzepakowy ARO do smażenia
Sól, pieprz do smaku

1. Bażanta sprawiamy. Uda, podudzia i piersi wkładamy do głębokiego naczynia i zalewamy mlekiem. Przykrywamy i odstawiamy na godzinę do lodówki.
2. W misce mieszamy obie mąki i wszystkie przyprawy.
3. Rozgrzewamy frytownicę do 165°C.
4. Odsączamy mięso z mleka, a następnie kawałek po kawałku, obtaczamy w przyprawionej mące.
5. Delikatnie wkładamy każdy kawałek do frytkownicy i smażymy przez około 8–12 minut, aż będzie złocisty i chrupiący, a następnie odsączamy z nadmiaru oleju na papierze kuchennym.
6. Doprawiamy solą i pieprzem.

2 porcje



Gulasz z bażanta z kluskami kasztanowymi



Bażanty 2 szt.
Mąka uniwersalna ARO 50 g
Cebula czerwona MC 3 szt.
Marchew MC 2 szt.
Czosnek 2 ząbki
Seler 1 szt.
Masło ARO 20 g
Boczek wędzony ARO 200 g
Liść laurowy 4 szt.
Madera 300 ml
Mąka kasztanowa 50 g
Łój wołowy 50 g
Proszek do pieczenia 2 g
Kasztany jadalne 25 g

1. Odcinamy udka i dzielimy na pół. Odcinamy piersi i skrzydełka w jednym kawałku, a następnie kroimy na pół. Łącznie będziemy mieć 16 kawałków. Tuszkę zachowujemy.
2. W misce mieszamy mąkę z kilkoma szczyptami soli morskiej i czarnego pieprzu i obtaczamy w niej kawałki bażanta. Pozostawiamy na chwilę, aby mąka przykleiła się do skóry.
3. Obieramy i siekamy cebulę, seler i marchew, zachowując obierki. Czosnek obieramy i przekrajamy na pół.
4. Przyrządzamy bulion z bażanta: dzielimy tusze na pół i wkładamy je do rondla z jedną trzecią warzyw i czosnkiem oraz wszystkimi obierkami. Delikatnie gotujemy pod przykryciem przez 1 godzinę, usuwając szumowiny. Po tym czasie przecieramy przez drobne sito, usuwając warzywa i obierki, a następnie odstawiamy na bok.
5. Roztapiamy masło na dużej patelni, na średnim ogniu. Boczek kroimy w kosteczkę, a następnie wrzucamy na patelnię z oprószonymi mąką kawałkami bażanta. Przyrumieniamy powoli ze wszystkich stron, dodając więcej masła w razie potrzeby.
6. Dodajemy pozostałe warzywa, czosnek i liście laurowe i gotujemy do miękkości.
7. Zalewamy maderą i bulionem, aby przykryć mięso. Delikatnie gotujemy przez 45 minut, dodając bulion, jeśli płyn się zbyt szybko zredukuje.
8. Przygotowujemy kluski kasztanowe w misce: mieszamy opuszkami palców składniki, krusząc kasztany, aż masa będzie przypominała bułkę tartą, następnie dodajemy szczyptę soli i pieprzu oraz tyle zimnej wody, aby wszystko się związało. Posypujemy ręce mąką i toczymy około 10 kulek wielkości brukselki.
9. Rozgrzewamy piekarnik do 180°C. Wlewamy gulasz do żaroodpornego garnka. Wkładamy kluski, wciskając je pod powierzchnię gulaszu.
10. Przykrywamy szczelnie pokrywką lub folią aluminiową i pieczemy przez 30 minut, aż kluski będą puszyste i nasiąkną płynem. Podajemy np. z duszoną czerwoną kapustą.

4 porcje



Souvlaki z dzika z glazurą śliwkową



Schab z dzika 500 g
Brokuł MC 1 szt.
Oliwa z oliwek MC 20 ml
Szczypiorek MC 20 g
Sezam MC 20 g
Śliwki 100 g
Papryka mielona 5 g
Oregano suszone 5 g
Ocet z czerwonego wina 10 ml
Woda 100 ml
Ogórki zielone 2 szt.
Jogurt grecki MC 200 g
Czosnek MC 2 ząbki
Sok z cytryny RIOBA 10 ml
Koperek MC 5 g
Cukier puder 5 g
Sól morska

1. Przed gotowaniem moczymy bambusowe patyczki do szaszłyków w zimnej wodzie przez 30 minut.
2. Przygotowujemy glazurę: śliwki umieszczamy na patelni z papryką, oregano, octem i wodą. Gotujemy na średnim ogniu przez 15–20 minut. Po ostudzeniu blendujemy całość do uzyskania gładkiego purée. Przecieramy przez drobne sito do czystej miski, przyprawiamy do smaku, odstwiamy na bok.
3. Przygotowujemy tzatziki: ogórek zielony trzemy na tarce o grubych oczkach, czosnek rozdrabniamy, koperek drobno siekamy. Mieszamy w misce, dodajemy jogurt grecki, sok z cytryny, ocet, przyprawiamy cukrem pudrem i solą morską. Odstawiamy do lodówki.
4. W dużym garnku gotującej się wody blanszujemy brokuły przez 30 sekund. Odświeżamy natychmiast w misce z mrożoną wodą, a następnie odcedzamy i doprawiamy odrobiną soli.
5. Kroimy schab z dzika na kawałki mniej więcej tej samej wielkości co brokuły. Nabijamy na namoczone patyczki, na przemian schab z brokułami, aż wszystkie zużyjemy.
6. Szaszłyki grilujemy na patelnij grillowej z odrobiną oliwy przez przez 6–8 minut, obracając je regularnie, aż zrumienią się ze wszystkich stron.
7. Zdejmujemy szaszłyki z grilla i obficie smarujemy gorące mięso glazurą śliwkową. Posypujemy większością posiekanego szczypiorku i prażonych nasion sezamu, tak aby przykleiły do glazury.
8. Podajemy gorące, z pitą, tzatzikami i pozostałą śliwkową glazurą do zanurzenia. Posypujemy szczyptą papryki, resztą szczypiorku i nasion sezamu do dekoracji.

4 porcje

Udziec z jelenia gotowany w sianie z pieczonym selerem i duszoną czerwoną kapustą



Udziec z jelenia 1 kg
Siano 120 g
Masło ARO 200 g
Sól, pieprz
Szalotka 50 g
Czosnek MC 3 ząbki
Wywar z kurczaka MC 200 ml
Goździki 10 g
Anyż 10 g
Cynamon 1 laska
Czerwona kapusta 500 g
Ocet malinowy 100 ml
Galaretka porzeczkowa 135 g
Seler 1 szt.
Olej z pestek winogron 100 ml
Tymianek świeży MC 2 gałązki

1. Przyrządzamy sos z dziczyzny: podsmażamy 300 g dziczyzny pokrojonej w kostkę w 30 g masła, aż się zrumieni i skarmelizuje. Dodajemy szalotkę, czosnek i wywar z kurczaka, zagotowujemy, odtłuszczamy i redukujemy. Przecedzamy przez sito i doprawiamy. Odstawiamy na bok.
2. Aby zrobić pieczony seler, obieramy i kroimy seler na ośmiocentymetrowe kawałki. Przysmażamy na oleju z pestek winogron. Dodajemy masło i tymianek, zmniejszamy ogień i gotujemy powoli, podlewając cały czas do miękkości około 20 minut.
3. Poszatkowaną czerwoną kapustę, galaretkę porzeczkową i ocet malinowy gotujemy powoli do miękkości na patelni razem z przyprawami korzennymi związanymi w gazie. Po około godzinie zdejmujemy pokrywkę i gotujemy jeszcze na wolnym ogniu, aż powstanie rzadki syrop. Doprawiamy solą i pieprzem.
4. Rozgrzewamy piekarnik do 180°C. Na patelni podsmażamy krótko na odrobinie oleju z orzeszków ziemnych udziec z jelenia w całości do momentu skarmelizowania. Zdejmujemy z patelni i odstawiamy na bok.
5. Połowę siana wkładamy do dużego garnka z pokrywką. Nacieramy skarmelizowany udziec 80 g masła i układamy na sianie.
6. Na wierzch kładziemy resztę siana i przykrywamy pokrywką. Pieczemy w piekarniku przez 14 -16 minut. Po upieczeniu mięso wyciągamy, aby odpoczęło przez co najmniej 20 minut, a następnie doprawiamy i ponownie zrumieniamy na rozgrzanej patelni z odrobiną oleju z orzeszków ziemnych i bastujemy masłem.
7. Podgrzewamy sos z dziczyzny.
8. Podajemy po 3 kawałki na porcję, nakładamy na wierzch trochę czerwonej kapusty, wokół kawałki selera, a na wierzch łyżkę sosu.

5 porcji







Sałatka z gołębia leśnego



Gołębie 3 szt.
Szynka parmeńska MC 2 plastry
Jajka przepiórcze MC 2 szt.
Orzeszki piniowe 20 g
Rodzynki sułtańskie 40 g
Sałata frisé 10 g
Sałata Radicchio 40 g
Groszek pędy 20 g
Czerwona porzeczka 40 g
Crème fraîche 40 g
Szczypiorek MC 10 g
Olej z orzechów laskowych 250 ml
Musztarda Dijon 10 g
Ocet z białego wina 50 ml
Boczek wędzony ARO 50 g
Marchew MC 20 g
Por MC 20 g
Seler 20 g
Cebula MC 20 g
Czosnek MC 2 ząbki
Pieczarki MC 10 g
Porto 250 ml
Madera 250 ml
Wino czerwone 250 ml
Bulion drobiowy 500 ml
Masło ARO 20 g
Oliwa z oliwek MC 10 ml
Sól

1. W sporym rondlu na dużym ogniu redukujemy wino. Dodajemy trochę oleju i obsmażamy kości gołębi ze wszystkich stron, a następnie przekładamy do naczynia żaroodpornego.
2. Na oleju i kawałku masła przysmażamy na złoto pieczarki i boczek, a następnie przekładamy je do naczynia z kośćmi.
3. Na tę samą patelnie dodajemy trochę więcej tłuszczu i smażymy cebulę, marchew, por, seler i czosnek.
4. Rozgrzewamy piekarnik do 180°C. Przekrawamy pomidory na pół, kładziemy płaską stroną do dołu na blasze z niewielką ilością wody i pieczemy do

miękkości, po czym przekładamy do naczynia z gołębiem i boczkiem.

5. Na dużej patelni redukujemy o połowę porto i maderę. Dodajemy czerwone wino i ponow-nie redukujemy o połowę.
6. W tym czasie przygotowujemy sos winegret: mieszamy musztardę i ocet, a następnie powoli dodajemy olej. Doprawiamy solą i pieprzem, wstawiamy do lodówki.
7. Gdy wino się zredukuje, zalewamy nim gołębie, boczek i warzywa. Dodajemy wywar, pieprz, tymianek i szalotkę. Zagotowujemy i zbieramy szumowiny. Po godzinie przecedzamy przez drobne sitko. Umieszczamy z powrotem na ogniu i redukujemy do konsystencji gęstego sosu. Doprawiamy i przecedzamy ponownie.
8. Plastry szynki pieczemy na blaszce pod grillem, aż będą chrupiące. Gdy ostygną, łamiemy na mniejsze kawałki.
9. Jajka przepiórcze gotujemy 2 minuty i 15 sekund, następnie wkładamy do wody z lodem. Obieramy i odkładamy na bok.
10. Orzeszki pinii opiekamy na złoty kolor. Rodzynki zagotowujemy, osuszamy i kładziemy na ręczniku papierowym, aby pozbyć się nadmiaru wilgoci.
11. 1Przygotowujemy sałatkę: myjemy i umieszczamy w dużej misce jasnozielone części frisée, dodajemy pędy groszku i pokrojone wewnętrzne liście radicchio. Dorzucamy orzeszki pinii i rodzynki, doprawiamy solą.
12. Gołębie obficie doprawiamy solą i pieprzem i pieczemy przez 8 minut w piekarniku rozgrzanym do 180°C (mięso powinno być różowe, więc nie należy przedłużać tego czasu). Wyjmujemy z piekarnika i odstawiamy na 5 minut. Po tym czasie oddzielamy piersi od tuszki i kroimy na równe paski.
13. Rozkładamy gołębia równomiernie na środku talerza i rozrzucamy wokół niego orzeszki pinii i rodzynki. Dodajemy crème fraîche i galaretkę z czerwonej porzeczki.
14. Lekko przyprawiamy sałatkę i układamy na gołębiu. Na wierzchu umieszczamy kawałki szynki w crème fraîche. Wykańczamy danie połówkami jajka przepiórczego, szczypiorkiem oraz redukcją z czerwonego wina i oliwą z oliwek.

4 porcje



Pierś z kaczki glazurowana w soi z purée daktylowym, kompresowane marynowane shiitake, smażone orzechy włoskie, pestki dyni



Piersi z kaczki 2 szt.
Shitake 8 szt.
Ocet z białego wina 50 ml
Woda 20 ml
Cukier 20 g
Olej słonecznikowy 100 ml
Sos sojowy MC 200 ml
Czerwone wino 100 ml
Miód gryczany ARO 20 g
Bulion z kurczaka MC 100 ml
Daktyle 200 g
Koper włoski 1 szt.
Sok z cytryny RIOBA
Pestki dyni 100 g
Orzechy włoskie 8 szt.
Sól, pieprz

1. Na piersi z kaczki podpalamy skórę i odcinamy z niej nadmiar tłuszczu. Pakujemy próżniowo i gotujemy w kąpieli wodnej o temperaturze 60°C przez 40 minut. Torebkę schładzamy, zdejmujemy skórkę i przecinamy wzdłuż na pół.
2. Redukujemy sos sojowy, czerwone wino i miód do syropu, a następnie mieszamy z wywarem z kurczaka. Przecieramy przez sitko i odkładamy na bok.
3. Daktyle gotujemy w wodzie do miękkości, a następnie miksujemy do uzyskania jednolitej konsystencji. Przecieramy przez sitko.
4. Pestki dyni podsmażamy w 50 ml oleju do momentu aż będą lekko złociste, odsączamy na papierze kuchennym i doprawiamy solą morską.
5. Orzechy włoskie również smażymy na złoty kolor.
6. Shitake podsmażamy na oleju, dobrze odcedzamy i doprawiamy. Zagotowujemy ocet, wodę i cukier i zalewamy grzyby. Po ostygnięciu pakujemy próżniowo do skompresowania.
7. Koper włoski kroimy wzdłuż, doprawiamy solą i łyżeczką soku z cytryny.
8. Przed podaniem wrzucamy kaczkę z powrotem do kąpieli wodnej na 5 minut, aby się podgrzała. Rozkładamy purée daktylowe na talerzu. Wyjmujemy kaczkę z torebki i osuszamy ją ściereczką. Rozkładamy na talerzach, smarujemy glazurą, posypujemy niewielką ilością gorczycy i siemienia lnianego, a następnie pestkami dyni.
9. Shitake kroimy w ćwiartki, układamy na talerzuach, obok wykładamy po 2 plastry kopru włoskiego, posypujemy nasionami kopru włoskiego i układamy na nim liście szczawiu. Orzechy trzemy na tarce o małych oczkach.

2 porcje



Pieczony gołąb z duszoną fasolką maślaną



Gołębie 4 szt.
Szalotka 2 szt.
Liść laurowy MC 4 szt.
Tymianek MC 2 gałązki
Masło ARO 40 g
Fasolka maślana 300 g
Seler 1 szt.
Grzyby leśne 150 g
Oliwa z oliwek MC
Brandy 50 ml
Madera 100 ml
Białe wino 100 ml
Bulion drobiowy MC 150 ml
Bulion wołowy 150 ml
Sól
Pieprz

1. Namoczoną, odsączoną fasolę wkładamy do rondla ze świeżą wodą. Dodajemy seler i liść laurowy i gotujemy na wolnym ogniu przez około 2 godziny lub do miękkości.
2. Jeśli gołębie nie zostały wypatroszone, usuwamy i zachowujemy wątroby. Odcinamy stopy, ale nie do końca: przekręcamy i pociągamy, a stopy odpadną razem ze ścięgnem z podudzia. Usuwamy wahacze i kości szyi z każdego gołębia i odkładamy je na bok.
3. Drobno siekamy szalotki i dzielimy je między cztery wnęki gołębi. Do każdego wkładamy listek laurowy i gałązkę tymianku. Doprawiamy wnętrze ptaków solą i pieprzem i wpychamy wykałaczkę przez nogi, aby je zabezpieczyć.
4. Aby zrobić sos, siekamy z grubsza szalotki i smażymy je razem ze skrawkami gołębia przez kilka minut. Dodajemy brandy i zagotowujemy, a następnie dodajemy Maderę i białe wino. Redukujemy o połowę, następnie dodajemy wywar i gotujemy na wolnym ogniu przez kolejne 30 minut.
5. Sos przecedzamy do czystego rondla, zagotowujemy i zmniejszamy ogień, gotujemy nadal aż lekko zgęstnieje.
6. Piekarnik rozgrzewamy do 220°C. Układamy gołębie na blasze do pieczenia, doprawiamy solą i pieprzem i smarujemy piersi masłem. Pieczemy gołębie na grzbiecie przez 8 minut. Podlewamy sosem z patelni, a następnie odwracamy ptaki piersią do dołu i pieczemy przez kolejne 4 minuty, aby uzyskać różowe mięso i 6-8 minut, aby było dobrze wysmażone.
7. Wyjmujemy gołębie z piekarnika i odkładamy na ciepłą blachę. Wylewamy tłuszcz z brytfanny i kładziemy na dużym ogniu. Używamy sosu, który zrobiliśmy wcześniej, aby usunąć glazurę z brytfanny, zdrapując brązowe kawałki na dnie. Sos przelewamy z powrotem do czystego rondla i odstawiamy na bok.
8. Rozgrzewamy trochę oliwy z oliwek na patelni. Dodajemy oczyszczone borowiki i smażymy, mieszając od czasu do czasu, aż będą złote i miękkie. Doprawiamy do smaku. W międzyczasie podgrzewamy fasolę maślaną.
9. Odcinamy nogi gołębi i wkładamy je do piekarnika na kolejne 4 minuty, podczas gdy wycinamy piersi (z dołączonymi skrzydełkami) z tuszy.
10. Na talerzu układamy fasolkę i grzyby. Na wierzch kładziemy piersi gołębia i dodajemy nogi. Polewamy sosem i podajemy.

4 porcje



Gulasz z jelenia i dzika



Udziec z jelenia 250 g
Udziec z dzika 250 g
Suszone borowiki 10 g
Mąka uniwersalna ARO 20 g
Oliwa z oliwek MC
Cebula MC 2 szt.
Czosnek MC 2 ząbki
Pancetta 85 g
Czerwone wino 750 ml
Kasztany jadalne 100 g
Bulion wołowy 250 ml
Tymianek MC 4 gałązki
Rozmaryn MC 2 gałązki
Mąka kukurydziana
Bulion wołowy 150 ml
Sól, pieprz

1. Borowiki namaczamy w 200 ml wrzącej wody. Do osobnej miski z mąką przyprawioną czarnym pieprzem wkładamy kawałki mięsa.
2. Rozgrzewamy oliwę w dużym rondlu z grubym dnem. Delikatnie smażymy cebulę przez 5-10 minut lub aż zmięknie.
3. Dodajemy czosnek, mięso posypane mąką i pancettę, a po zrumienieniu wlewamy czerwone wino i bulion. Dodajemy borowiki wraz z wodą, w której się moczyły oraz zioła. Doprawiamy solą i świeżo zmielonym pieprzem i zagotowujemy. Gotujemy na wolnym ogniu, przykrywamy pokrywką i gotujemy przez godzinę.
4. Dodajemy kasztany i gotujemy przez kolejne 30 minut, aż dziczyzna będzie miękka. Zagęszczamy mąką kukurydzianą.
5. Doprawiamy do smaku, przekładamy na cztery talerze i podajemy np. z puré ziemniaczanym.

4 porcje

Udko z kaczki sous vide z choucroute z selera, kaszą bulgur i wiśniami



Udka kacze 4 szt.
Kości z kaczki 1 kg
Bulion z kurczaka 400 ml
Wino białe 100 ml
Guma ksantanowa 1 g
Czosnek MC 1 ząbek
Ocet z białego wina 10 ml
Seler 500 g
Tłuszcz z kaczki 25 g
Kasza bulgur 100 g
Woda 300 ml
Oliwa z oliwek 20 ml
Szczypiorek 10 g
Natka pietruszki 10 g
Wiśnie 8 szt.
Przyprawa 5 smaków 5 g
Czarny pieprz 2 g
Sól

1. Rozgrzewamy kąpiel wodną do 68°C. Kacze udka solimy i wkładamy do worka próżniowego z tłuszczem z kaczki. Zamykamy w próżniowo i gotujemy sous vide przez 6 godzin, a następnie odstawiamy do lodówki.
2. Przygotowujemy sos: w piekarniku rozgrzanym do 180°C na blasze pieczemy na głęboki złoty kolor kości, a następnie dodajemy je so gotującego się wywaru z kurczaka. Zmniejszamy ogień, gotujemy przez godzinę, a następnie przelewamy do czystej patelni. Wyrzucamy kości.
3. W osobnej patelni zagotowujemy białe wino i dodajemy do wywaru z kurczaka. Dodajemy czosnek, przyprawę 5 smaków, czarny pieprz, ocet i delikatnie gotujemy. Następnie przecedzamy przez sito i zagęszczamy gumą ksantanową. Trzymamy w cieple, aż będzie gotowy do podania.
4. Aby zrobić choucroute, umieszczamy poszatkowany seler w misce z solą i dobrze mieszamy. Solony seler pozostawiamy na 30 minut, aby wydobyć z niego wilgoć.
5. Po tym czasie wyciskamy z niego nadmiar wilgoci z selera i wkładamy do rondla z tłuszczem z kaczki. Dusimy na średnim ogniu przez 20 minut bez barwienia. Zdejmujemy z ognia i przyprawiamy octem winnym.
6. W średniej wielkości rondelku umieszczamy kaszę bulgur i wodę, zagotowujemy i gotujemy przez 8 minut. Zdejmujemy z ognia i mieszamy z posiekanym szczypiorkiem, pietruszką i oliwą z oliwek.
7. Na dużym ogniu smażymy kacze udka skórą do dołu, aż będą chrupiące i złociste. W międzyczasie do sosu z kaczki dodajemy wiśnie i podgrzewamy.
8. Układamy choucroute na każdym talerzu i posypujemy kaszą bulgur. Układamy kacze udka na wierzchu, a następnie dekorujemy sosem z kaczki i całymi wiśniami.

4 porcje







Nadziewana przepiórka z jęczmieniem perłowym z kaszą pęczak



Przepiórki 4 szt.
Kości z kurczaka 330 g
Szalotki 2 szt.
Marchew MC 2 szt.
Seler naciowy MC 1 szt.
Wino białe 330 ml
Czosnek MC 2 ząbki
Tymianek MC 1 gałązka
Liść laurowy 1 szt.
Bulion z kurczaka MC 1 l
Szczypiorek MC 10 g
Natka pietruszki MC 10 g
Oliwa z oliwek MC
Kiełbasa swojska 250 g
Słonina 75 g
Musztarda Dijon 10 g
Sól morska 2 g
Estragon 2 g
Pasternak 2 szt.
Masło ARO 200 g
Kasza jęczmienna 200 g
Por 1 szt.
Parmezan 50 g

1. Przyrządzamy sos z kurczaka (możemy to zrobić wcześniej i podgrzać): na dużym ogniu, na oleju smażymy kości z kurczaka na złoty kolor. Wyjmujemy kości i na tej samej patelni smażymy pokrojone warzywa. Gdy będą gotowe, wkładamy z powrotem kości i dodajemy białe wino. Doprowadzamy do wrzenia, redukujemy o 3/4. Dodajemy wywar z kurczaka, z cielęciny, czosnek, tymianek i liść laurowy, doprowadzamy do wrzenia, a następnie redukujemy na wolnym ogniu. Usuwamy szumowiny. Gotujemy sos przez 45 minut, od czasu do czasu odtłuszczając, po czym przecedzamy na czystą patelnię i wracamy na duży ogień. Redukujemy do konsystencji gęstego sosu.
2. Przygotowujemy farsz do przepiórek: posiekany czosnek podsmażamy na odrobinie oleju do mięk-

kości, a następnie łączymy z resztą farszu w dużej misce i dobrze mieszamy. Podsmażamy mały kawałek farszu, aby sprawdzić doprawienie.

3. Faszerujemy ptaki. Niewielką ilość farszu wkładamy do odnóży, w miejscu gdzie jest kość oraz do wnętrza. Zaszywamy i związujemy przepiórki, aby były gotowe do pieczenia.
4. Na dużą patelnię, na rozgrzane masło kładziemy marchewki. Przykrywamy, zmniejszamy ogień i dusimy delikatnie przez 1 godzinę. Doprawiamy do smaku.
5. Starannie obieramy pasternak, zachowując jego kształt. Umieszczamy na patelni, dodajemy masło i zalewamy zimną wodą z odrobiną soli. Ustawiamy na dużym ogniu, doprowadzamy do wrzenia, następnie zmniejszamy ogień i gotujemy pod przykryciem przez 15–20 minut lub do miękkości.
6. Obieramy cebulę i w całości krótko blanszujemy. Roztapiamy masło na patelni na średnim ogniu. Gdy zacznie się pienić, gotujemy cebulę do miękkości z dodatkiem tymianku i liści laurowych, po czym wyjmujemy i przekrawamy na pół. Następnie smażymy ją na oleju rzepakowym, aż się zrumieni i skarmelizuje.
7. Rozgrzewamy patelnię żaroodporną na dużym ogniu. Doprawiamy przepiórki solą i obsmażamy na dużym ogniu na złoty kolor, po czym umieszczamy w piekarniku na 10-12 minut.
8. Podczas pieczenia przepiórek przygotowujemy kaszę. Na dużej patelni rozpuszczamy 50 g masła. Gdy się spieni, dodajemy pora i dusimy na małym ogniu do miękkości. Dodajemy kaszę, białe wino i pozwalamy, aby wino zredukowało się o 3/4. Dodajemy wywar z kurczaka, tak aby przykrył kaszę, mieszamy. Gotujemy do miękkości. Na koniec dodajemy pozostałe masło i parmezan.
9. Wyjmujemy przepiórki z piekarnika i odstawiamy na 20-30 minut. Usuwamy sznurek.
10. Delikatnie podgrzewamy sos i wykańczamy go odrobiną białego wina, masła i posiekanymi ziołami. Tuż przed podaniem mieszamy zioła z kaszą pęczak.
11. Na każdym talerzu kładziemy porcję kaszy, a na niej całą przepiórką. Układamy dwie marchewki, dwa pasternaki i połówki cebuli na brzegu, tak aby nadać potrawie wysokość. Polewamy sosem.

4 porcje



Gołąb pieczony z kaszanką i burakami



Gołąb leśny 1 szt.
Buraki 2 szt.
Kaszanka 250 g
Łodygi botwinki 50 g
Suszone kwiaty hibiskusa 200 g
Sok z buraka 100 ml
Wywar z kurczaka 100 ml
Olej rzepakowy 200 g
Masło ekstra ARO 10 g
Tymianek 2 gałązki
Czosnek MC 1 ząbek
Sól i pieprz

1. Rozgrzewamy kąpiel wodną do 85°C. Kroimy łodygi buraka na ośmiocentymetrowe kawałki i wkładamy do worka próżniowego z masłem, olejem rzepakowym czosnkiem i tymiankiem.
2. Kwiaty hibiskusa miksujemy w blenderze na drobny pył. W razie potrzeby przepuszczamy je przez sitko.
3. Buraki wkładamy do rondelka i zalewamy sokiem z buraków, dodajemy czosnek i tymianek. Doprowadzamy do wrzenia i gotujemy przez około 20 minut. Pozostawiamy do ostygnięcia, a następnie je obieramy.
4. Sok, w którym gotowaliśmy buraki, przepuszczamy przez sito i podgrzewamy w nim buraki.
5. Kaszankę obieramy i kroimy w plastry, a następnie miksujemy z bulionem na gładką masę. Przecieramy przez drobne sito i doprawiamy solą i pieprzem do smaku.
6. Kąpiel wodną rozgrzewamy do 56°C. Gołębia doprawiamy solą i pieprzem, wkładamy do worka sous vide i zamykamy próżniowo. Gotujemy przez 15 minut, a następnie wyjmujemy i osuszamy na ręczniku papierowym. Smażymy na patelni z olejem roślinnym na złoty kolor, po czym odstawiamy na bok na 4 minuty, aby mięso odpoczęło.
7. Pozostałą kaszankę smażymy na patelni do momentu aż będzie chrupiąca.
8. Na talerzu kładziemy gołębia z pędami buraka, puré z kaszanki i smażoną kaszanką pokrojoną w kostkę. Całość posypujemy pudrem hibiskusowym.

1 porcja



Pieczona kaczka, delikatna tarta z podrobów i pomarańcza



Pierś z kaczki 1 szt.
Konfitowane kacze serca i żołądki
Miód gryczany ARO 100 ml
Sos sojowy MC 10 ml
Rozmaryn 1 gałązka
Sól
Sól gruboziarnista 20 g
Cukier 300 g
Tymianek 2 g
Tłuszcz z kaczki
Pomarańcze 4 szt.
Ocet sherry
Sok z pomarańczy 300 ml
Kości z kaczki 1 kg
Marchew 1 szt.
Cebula 1 szt.
Wędzona kiełbasa 100 g
Ciasto francuskie 200 g

1. Przygotowujemy serca i żołądki, usuwając ścięgna. Pozostawiamy na noc w lodowatej wodzie, aby usunąć krew. Przygotowujemy solankę ziołową: miksujemy w blenderze sól, cukier, tymianek, czosnek oraz pieprz. Posypujemy nią podroby, zalewamy wodą i pozostawiamy na 2 dni. Po tym czasie wyjmujemy i dobrze myjemy pod zimną, bieżącą wodą.
2. Przekładamy podroby do małej patelni i przykrywamy tłuszczem z kaczki. Gotujemy na bardzo delikatnym ogniu, aż będą miękkie. Kroimy bardzo cienko.
3. Przygotowujemy sos pomarańczowy: nacinamy pomarańcze od góry do dołu i wkładamy do garnka z wrzącą wodą na 2 minuty. Przekładamy do miski z mrożoną wodą, a następnie wkładamy na patelnię. Powtarzamy tę czynność 12 razy, za każdym razem ze świeżą wrzącą wodą. Po ostygnięciu kroimy pomarańcze na pół i usuwamy nasiona.
4. Na suchej patelni robimy jasny karmel. Deglasujemy octem sherry, dodajemy sok pomarańczowy i pomarańcze i dusimy aż pomarańcze będą miękkie. Przenosimy zawartość patelni do blendera, miksujemy aż będzie gładka i błyszcząca, a następnie przeciskamy przez drobne sito.
5. Pieczemy kości z kaczki w piekarniku na złoty kolor przez około 45 minut.
6. Na dużej patelni i silnym ogniu karmelizujemy marchewkę i cebulę. Dodajemy koper i nasiona gorczycy i tostujemy, a po 2 minutach dodajemy porto. Redukujemy do glazury, następnie dodajemy tymianek, rozmaryn, liść laurowy i kości z kaczki. Przykrywamy bulionem drobiowym i gotujemy na wolnym ogniu przez około 6 godzin. Po tym czasie przecedzamy przez drobne sito i redukujemy do konsystencji sosu.
7. Do garnka z zimną wodą wrzucamy wędzoną kiełbasę, gotujemy, a następnie zdejmujemy z ognia, studzimy, obieramy skórkę i kroimy w plastry, aby zmieściły się na tarcie.
8. Ciasto francuskie rozwałkowujemy na grubość 3 mm i lekko nakłuwamy widelcem. Układamy na blasze do pieczenia, kładziemy kolejną blachę do pieczenia na wierzchu i pieczemy w 160°C. Po ugotowaniu wyciskamy ciasto dużą wagą, a następnie dzielimy na prostokąty o wymiarach 7 x 2 cm.
9. Miód gotujemy na wolnym ogniu przez 5 minut. Deglasujemy sosem sojowym, dodajemy gałązkę rozmarynu i studzimy.
10. Pieczemy tuszkę z kaczki w piekarniku parowym przez 8 minut. Wyjmujemy z piekarnika, wykrawamy piersi i smażymy skórą do dołu na bardzo małym ogniu, aż tłuszcz się wytopi, a skórka będzie złocista. Przewracamy na drugą stronę i smażymy dalej, aż pierś osiągnie 43°C w głębi, a z wierzchu będzie średnio wysmażona. Pozostawiamy piersi na 10 minut, a następnie obtaczamy w ciepłej polewie miodowo-sojowej.

1 porcja



Jajka przepiórcze marynowane w soi

Jajka przepiórcze 12 szt.
Ocet ryżowy 150 ml
Sos sojowy MC 150 ml
Mirin 20 ml
Czerwona papryczka chili 1 szt.
Czosnek MC 1 ząbek
Imbir świeży korzeń 1 gałka
Kolendra świeża MC 10 g
Sezam czarny 20 g

1. Gotujemy jajka przepiórcze przez 2,5-3 minuty, w zależności od tego, jak miękkie chcemy uzyskać żółtka. Zanurzamy je w lodowatej wodzie po ugotowaniu.
2. Łączymy pozostałe składniki, oprócz sezamu, i wkładamy jajka do marynaty.
3. Umieszczamy kółko z papieru do pieczenia na wierzchu, aby jajka całkowicie się zanurzyły.
4. Jajka będą gotowe do spożycia po 12 godzinach. Ostrożnie przekrawamy na połówki i posypujemy prażonym sezamem oraz solą morską.

2 porcje



Przepiórka po libańsku z burakami i flatbreads

Przepiórka 1 szt.
Oliwa z oliwek MC 115 ml
Granat 1 szt.
Melasa z granatu 20 ml
Masło ARO 50 g
Czosnek MC 4 ząbki

Burak czerwony 100g
Ocet ryżowy 250 ml
Cukier 50 g
Cynamon 1 kawałek
Liść laurowy 1 szt.
Papryczka chili 1 szt.

Botwinka liście 50 g
Sól, pieprz do smaku
Drożdże suszone 4 g
Mąka chlebowa 250 g
Sezam czarny 10 g
Sezam biały 10 g

1. Przygotowujemy marynatę pod buraki. 100 ml wody, cukier, ząbek czosnku, ocet, papryczkę chili, liść laurowy, laskę cynamonu oraz szczyptę soli zagotowujemy i odstawić do wystygnięcia.
2. Buraki dokładnie myjemy, skrapiamy oliwą z oliwek i posypujemy solą. Zawijamy w folię aluminiową i pieczemy w piekarniku w 180°C przez 50 min.
3. Upieczone buraki obieramy i przekładamy do marynaty.
4. Przepiórkę przekrawamy na pół, zostawiając skrzydełka i marynujemy w rozgniecionym czosnku, melasie z granatu, soku z granatu i 50 ml oliwy z oliwek. Odstawiamy skórą do góry na noc w lodówce.
5. Z drożdży, 150 ml cieplej wody, mąki chlebowej, 5 g soli i 15 ml oliwy przygotowujemy ciasto na flatbreads. Wszystkie składniki umieszczamy w misce i mieszamy do uzyskania jednolitej konsystencji. Odstawiamy na 30 min. Po tym czasie dodajemy czarny sezam i ponownie wyrabiamy.
6. Ciasto dzieilmy na 4 kulki, rozgniatamy dłońmy. Pędzelkiem smarujemy oliwą i posypujemy białym sezamem. Pieczemy w rozgrzanym piekarniku do 220°C przez 4-5 min.
7. W małym rondelku rozgrzewamy masło, dodajemy melasę z granatu i gotujemy do powstania glazury. Następnie dodajemy do niej pestki granatu.
8. Przepiórkę wyjmujemy z lodówki 1 godzinę przed smażeniem.
9. Na mocno rozgrzanej patelni smażymy przepiórkę od strony skóry przez 3 min, a następnie obracamy ją i smażymy przez kolejne 2 min. Przekładamy na talerz i polewamy glazurą.
10. Buraki wyciągamy z zalewy, kroimy w cząstki i kładziemy na posiekanych liściach botwiny.

1 porcja



Cannelloni z dzikiem, jarmużem, parmezanem i grzybami



Udziec lub łopatka z jelenia albo dzika 400 g
Olej rzepakowy ARO 40 ml
Kurki 120 g
Marchew MC 2 szt.
Seler naciowy MC 1 szt.
Cebula biała MC 2 szt.
Czosnek MC 4 ząbki
Jałowiec 4 ziarna
Bulion wołowy lub z dziczyzny 1 l
Masło ARO 60 g
Tymianek świeży MC 20 g
Przecier pomidorowy ARO 30 g
Wino czerwone 200 ml
Mąka „00" 188 g
Oliwa z oliwek MC 50 ml
Żółtka 3 szt.
Sól, pieprz do smaku
Jajko 1 szt.
Mleko 300 ml
Śmietanka 36% 75 ml
Mąka 20 g
Parmezan 190 g
Jarmuż 100 g

1. Z mąki, żółtek, jajka, 20 ml oliwy i szczypty soli zarabiamy makaron przez około 15 minut. Kiedy będzie elastyczne i gładkie, zawijamy je w folię spożywczą i odstawiamy na 30 minut.
2. Po tym czasie ciasto dzielmy na 4 części i rozwałkowujemy. Gotowe płaty przekładamy papierem do pieczenia. W razie konieczności możemy delikatnie podsypać mąką.
3. Mięso z dzika czyścimy, kroimy w kostkę o boku 1 cm i podsmażamy partiami na rozgrzanej patelni z odrobiną oleju. Usmażone mięso przekładamy do osobnej miski. Na tej samej patelni podsmażamy na rozgrzanym oleju warzywa pokrojone w kostkę ½ cm. Przekładamy je do garnka, dodając rozgniecione ziarna jałowca, rozgnieciony czosnek i przecier pomidorowy. Przesmażamy przez 2 minut.
4. Do warzyw dodajemy podsmażone mięso, tymianek i wino. Redukujemy o połowę. Następnie dodajemy bulion mięsny i gotujemy pod przykryciem przez 50 minut na średnim ogniu. Po tym czasie zdejmujemy przykrywkę i redukujemy do uzyskania odpowiedniej konsystencji. Doprawiamy solą i pieprzem.
5. Masło roztapiamy w rondelku, następnie dodajemy mąkę i robimy zasmażkę pierwszego stopnia. Zalewamy mlekiem oraz śmietanką i gotujemy do uzyskania jednolitej, kremowej konsystencji. Do gorącego sosu dodajemy starty parmezan, mieszamy aż się rozpuści i doprawiamy do smaku solą i pieprzem.
6. Kurki przesmażamy na złoto na rozgrzanej patelni z olejem i masłem. Doprawiamy do smaku solą i pieprzem.
7. Jarmuż smażymy w głębokim tłuszczu przez około 1 min.
8. Arkusze makaronu blanszujemy przez około 1-2 minut do miękkości.
9. Makaron dobrze odcedzamy, przekładamy na deskę. Dodajemy 2 łyżki ragoût z dzika i zawijamy w rulon. Przekładamy na talerz. Polewamy sosem serowym.
10. Kurki i chrupiący jarmuż przekładamy na talerz obok cannelloni.

1 porcja

W RAMACH SWOJEJ DZIAŁALNOŚCI AKADEMIA ZAPEWNIA

INDYWIDUALNE DORADZTWO DLA BIZNESÓW GASTRONOMICZNYCH:



- WARSZTATY „SZYTE NA MIARĘ” – STACJONARNIE LUB ONLINE
- OBLICZANIE FOOD COST, METODY OBNIŻENIA FC
- DORADZTWO W OPTYMALIZACJI OFERTY, SZCZEGÓLNIE OFERTY DOSTAW
- WSPARCIE W TWORZENIU MENU ORAZ MENU NA WYNOS
- DORADZTWO W ZAKRESIE USPRAWNIENIA W ORGANIZACJI PRACY KUCHNI I LOGISTYKI TOWAREM
- AUDYT I WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE MOŻLIWOŚCI POPRAWY RENTOWNOŚCI I ZWIĘKSZENIA OBROTÓW
- SESJE COACHINGOWE DLA WŁAŚCICIELI I MANAGERÓW FIRM GASTRONOMICZNYCH





OTWIERASZ NOWY BIZNES GASTRONOMICZNY LUB CHCESZ ROZWINĄĆ JUŻ ISTNIEJĄCY?

ZAPRASZAMY DO WSPÓŁPRACY!

WWW.AKADEMIA-INSPIRACJI-MAKRO.PL

POLUB NAS NA FACEBOOKU
#AKADEMIA INSPIRACJI MAKRO

(22) 500 07 50 LUB (12) 293 8506

AKADEMIA@MAKRO.PL

AKADEMIA INSPIRACJI MAKRO WARSZAWA,
02-486, AL. JEROZOLIMSKIE 184

AKADEMIA INSPIRACJI MAKRO KRAKÓW.
31-358, UL. JASNOGÓRSKA 2