

Sūdytos parūkytos antienos užkandis prie vyšnių vynu



Gaminimas

Čia naudojama natūraliai sūdyta ir švelniai parūkyta antienos krūtinėlė, kurią galima rasti daugumoje didžiųjų parduotuvių.

Raudonųjų svogūnų džemui reikės 100g valytų ir jau supjaustytų raudonųjų svogūnų. Juos dedame į įkaitintą prikaistuvį arba keptuvę su aliejumi, pridedame traiškytą česnako skiltelę ir pora šakelių čiobrelio, juos vėliau reikės išimti, kai atiduos savo skonius svogūnams. Viską apkepiname ir užpilame 30g raudono vynu. Vynui nugaravus sumažiname ugnį ir troškiname uždengus dangčiu. Svogūnams suminkštėjus įpilame 10g tamsaus balzaminio acto, dedame druskos, skonį subalancuojame cukrumi iki norimo saldumo lygio. Šiame patiekale svogūnų džemą geriau turėti saldesnį, kad atsverti šaltalankių rūgštumą. Pabaigai įdadame šaukštelį sviesto ir viska gerai permaišome. Sviestas suteikia džemui blizgesio ir apjungia visus skonius į bendrą visumą.

Šaltalankių želė pagaminti naudojame šaldytą šaltalankių tyrę. Ją atšildome prikaistuvyje, šildant pasaldiname cukrumi arba medumi, bet ne per daug, išlaikant rūgštumą skonį. Pasiekus norimą skonį dedame išmirkytą želatiną (norimos sustingdyti masės ir želatinos santykis yra 1/2,5 – 10g, priklausomai nuo pageidaujamo želė tvirtumo). Masę užkaitiname iki mažiausiai 95 laipsnių Celcijaus, kad želatina aktyvuotusi. Paliekame masę sustingti. Sustingusę želė dedame į mikserį ir malame nedideliu greičiu arba tiesiog pertriname per smulkų sietelį. Tada viska sudedame į konditerinį maišelį ar švirškštą. Želė paruošta nedidelių gražių kupstelių formavimui lėkštėje.

Porų „šienui“ naudojame žaliąją porų dalį, kurią smulkiai sukpojame. Įsikaitiname prikaistuvį su aliejumi iki 175 laipsnių Celcijaus ir skrudiname porus apie 30 sekundžių kol švelniai paruduoja. Iškeptus porus iškarto nusausiname ant popierinių rankšluosčių ir švelniai pabarstome druska. Jei porai neatrodo pakankamai traškūs dar galima juos įdėti padžiovinti į orkaitę nustačius 60 laipsnių temperatūrą.

Pilno grūdo duoną galima paskrudinti naminiame tosteryje, tada, atvėsus konditeriniais žiedais išspausti norimą formą.

Turint pasiruoštas visas sudedamąsias dalis – pasitelkus kūringumą, galima pradėti dėlioti „paveikslą“ lėkštėje. Vaizdas – labai svarbi patiekalo dalis. Žinoma skonis, galutiniame rezultate yra dar svarbesnis. Todėl labai svarbu suderinti skonių proporcijas lėkštėje, atsižveliant į vynu prie kurio patiekalas turi dėti. Šiuo atveju deriname su vyšnių vynu Voruta, kuris yra sodrios spalvos, lengvo vyšnių aromato ir malonaus saldžiarūgščio skonio. Būtent dėl vynu intensyvaus sodrumo, kaip atsvarą ir pasirenkame stipraus, išliekančio skonio parūkytą antieną. Kad pabrėžti saldžiarūgščius poskonius, naudojame saldų svogūnų džemą ir rūgštumą šaltalankių želė. Kepti porai ir pilno grūdo duona maloniai traška valgant ir nuramina skonio receptorių.

Skanaus!

„Šventaragio Sodo“ virtuvės šefas

Gintautas Pleskačiauskas

Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

| | |
|--------|---------------------------------|
| 40 g | Sūdyta parūkyta antienos filė |
| 30 g | Raudonųjų svogūnų džemas |
| 10 g | Šaltalankių želė |
| 5 g | Keptų porų „šienui“ |
| 5 vnt. | Pilno grūdo duonos pusemenuliai |