

ŚLEDZIE Z SUSZONYMI POMIDORAMI NA OSTRO

Z Tabasco® Chipotle i Tabasco® Pepper Sauce oraz musztardą francuską.

SKŁADNIKI

5 porcji

10 gotowych filetów śledziowych

Tabasco® Chipotle Sauce

Tabasco® Sauce

2 łyżki musztardy francuskiej (ziarnistej)

1 cebula (sparzona)

2 łyżki octu balsamicznego

200 g suszonych pomidorów w oleju

olej lniany

miód gryczany

piernik bez lukru / lub chleb pumpernikiel

PRZYGOTOWANIE

Śledzie osuszyć papierowymi ręcznikami, pokroić na kawałki i włożyć do szerokiej miski. Dodać musztardę, skropić sosem Tabasco® Chipotle i wymieszać.

Cebulę pokroić w "piórka", suszone pomidory wyjąć z zalewy i pokroić na paseczki. Cebulę i pomidory dodać do śledzi i wymieszać. Wszystko włożyć do słoika, wlać ocet balsamiczny, miód gryczany, olej ze słoika z suszonymi pomidorami oraz kilka łyżek oleju lnianego. Na sam koniec posypać rozdrobnionym piernikiem.

ŁOSOŚ Z POMARAŃCZAMI I ŻURAWINĄ

SKŁADNIKI

5 porcji

800 g filetu z łososia

3 pomarańcze

żurawina ze słoiczka

białe wino

koperek

Tabasco® Habanero Sauce

sok z 3 pomarańczy

1 łyżka syropu klonowego lub miodu

1 łyżka oliwy

PRZYGOTOWANIE

Łososia opłukać, położyć na desce skórką do dołu, włożyć nóż pomiędzy skórkę i mięso i przytrzymując za koniec filetu przeciągać nożem odcinając skórkę.

Łososia włożyć do naczynia żaroodpornego. Połączyć sokiem z pomarańczy wymieszany z syropem klonowym Tabasco® Habanero Sauce i oliwą. Obtoczyć mięso w marynacie i odłożyć do zamarynowania na ok. 30 minut.

Piekarnik nagrzać do 180 stopni C. Na łososiu położyć fileciki z pomarańczy. Wstawić do piekarnika i piec przez ok. 10 minut. Żurawinę wymieszać z winem i z reszta marynaty, zagotuj i podawaj z łososiem .

Do podania

brokuły z płatkami migdałów lub sałatka z rukoli , orzechy włoskie , ser pleśniowy delikatny, rodzynki.

ZUPA BOROWIKOWA

Można podawać z makaronem - łazankami lub grzankami np. z kozim serem i rozmarynem.

SKŁADNIKI

5 porcji

500g borowików

1 łyżka masła

1 łyżka oliwy extra virgin

1 mała cebula

1 mała marchewka

4 ziemniaki

1/3 szklanki białego wina wytrawnego

1 litr bulionu drobiowego lub jarzynowego

kilka listków świeżego rozmarynu i ewentualnie 1/2 łyżeczki suszonego tymianku

100 ml śmietanki 30% lub 18% (do zup i sosów)

Tabasco® Chipotle Sauce

PRZYGOTOWANIE

Borowiki rozmrozić

W garnku na rozgrzanym maśle i oliwie zeszklić pokrojoną w kosteczkę cebulę. Dodać obrane i pokrojone w kosteczkę marchewkę oraz ziemniaki, smażyć co chwilę mieszając przez ok. 3 minuty.

Wlać wino i gotować przez chwilę. Borowiki przesmaż z cebulką i czosnkiem na maśle i dodaj do zupy. Następnie zwiększyć ogień, dodać grzyby wraz z wodą, w której się moczyły oraz gorący bulion. Zagotować. Doprawić rozmarynem lub tymiankiem oraz Tabasco® Chipotle .

Zmniejszyć ogień, przykryć i gotować pod przykryciem przez około 20 minut do miękkości składników.

Odstawić z ognia i wlać śmietankę, w razie potrzeby doprawić solą i pieprzem. Podawać z natką pietruszki i tymiankiem oraz grzankami.

PROPOZYCJA PODANIA

grzanki z kozim serem i rozmarynem

GRZANKI Z KOZIM SEREM I ROZMARYNEM

bagietka

czosnek

oliwa extra virgin

SCHAB PIECZONY Z MORELĄ

SKŁADNIKI

5 porcji

1 kg schabu bez kości (najlepszy od strony karczku, z tłuszczkiem)

Tabasco® Habanero Sauce

Musztarda Dijon

garść suszonych moreli (najlepiej miękkich)

po 1 łyżeczce tymianku, oregano, papryki, pieprzu, soli, 1/2 łyżeczki kurkumy

2 łyżki oliwy

2/3 szklanki bulionu

sok z 13 pomarańczy

1 łyżeczka miodu

PRZYGOTOWANIE

Schab umyć, osuszyć, chwilę powygniatać dłońmi, włożyć do garnka, wsypać 2 łyżki soli, zalać zimną wodą do przykrycia, wymieszać aż do rozpuszczenia soli i odstawić w chłodne miejsce na całą noc.

Miękkie suszone morele można użyć bez namaczania, natomiast morele twardsze należy zalać małą ilością wrzątku (do przykrycia) i odstawić do namoczenia, na około 2 godziny lub na całą noc.

Piekarnik nagrzać do 180 stopni C. Wyjąć mięso z solanki, osuszyć i chwilę powygniatać. Wąskim nożem z ostrym końcem przebić się przez środek mięsa. W powstałą szczelinę włożyć morele.

Mięso doprawić przyprawami i natrzeć oliwą. Położyć na rozgrzanej patelni i obsmażyć z każdej strony po kilka minut.

Do większego naczynia żaroodpornego z pokrywą wlać sok z pomarańczy, bulion oraz dodać przepołowione czosnki, wymieszać i przyprawić Tabasco® Habanero Sauce . Włożyć obsmażone mięso, przykryć i wstawić do nagrzanego piekarnika i piec przez 1 godzinę.

Jeśli chcemy podawać mięso na ciepło, usuwamy z wywaru czosnki, zagotowujemy go z dodatkiem miodu , doprawiamy.

PIERŚ KACZKI Z SOSEM MORELOWYM

SKŁADNIKI

2 PORCJE

2 piersi kaczki ze skórą

MARYNATA:

2 łyżki marmolady o smaku moreli

4 łyżki różowego wina

2 ząbki czosnku

1 łyżeczka nasion kolendry

1 łyżeczka goździków

1/2 łyżeczki mielonego imbiru

sok z 1/2 cytryny

1/2 łyżeczki świeżo zmielonego pieprzu

DO PIECZENIA KACZKI:

1 jabłko

500 ml różowego wina

DODATKI:

pieczone jabłka z morelą

PIECZONE JABŁKA:

2 jabłka (kwaśne i twarde - np. szara reneta, boiken)

1 łyżeczka cynamonu

2 łyżeczki marmolady o smaku róży

SOS :

3 łyżki marmolady

Tabasco® Habanero Sauce

50 g orzechów włoskich i migdałów

sok z 1 i 1/2 cytryny

1/2 łyżeczki imbiru

2 łyżki masła

PRZYGOTOWANIE

DZIEŃ WCZEŚNIEJ:

Skórkę piersi kaczki naciąć na krzyż w kilku miejscach. Włożyć do miski, dodać wszystkie składniki marynaty: marmoladę, wino, pokrojony na plasterki czosnek, zmieloną kolendrę, goździki, imbir, sok z cytryny, świeżo zmielony pieprz. Wymieszać, natrzeć mięso i włożyć do woreczka, zamknąć i włożyć na noc do lodówki.

W DNIU PIECZENIA:

Piekarnik nagrzać do 240°C. Do małego naczynia żaroodpornego włożyć piersi z marynatą, dodać szczyptę soli, jabłko pokrojone na ćwiartki, wlać wino lub bulion w takiej ilości aby ponad powierzchnię płynu wystawała tylko skórka. Przykryć folią aluminiową lub pokrywą i wstawić na dolny poziom piekarnika (naczynie ustawić na metalowej kratce z wyposażenia piekarnika). Piec 20 minut. W trakcie pieczenia sprawdzić czy nie ubywa płynu, w razie potrzeby dolać go więcej lub włożyć dodatkowe kawałki jabłek - podniosą poziom płynu.

Następnie zdjąć przykrycie, zmniejszyć temperaturę do 180°C i piec kolejne 15 minut. Na tym etapie również sprawdzać czy ilość płynu jest odpowiednia (czyli mięso jest całkowicie zanurzone, tylko skórka wystaje).

PIECZONE JABŁKA Z MARMOLADĄ RÓŻANĄ:

Jabłka wydrążyć, do środka wsypać cynamon, włożyć konfiturę i posypać posiekаныmi orzechami i migdałami. Ułożyć na podłużnej blaszce lub w keksówce i piec przez 30 minut w 180 stopniach C, czyli włożyć do piekarnika na ostatnie 1/2 godziny pieczenia kaczki.

SOS morelowy:

Wszystkie składniki oprócz masła włożyć do rondelka, zagotować ,doprawić Tabasco® Habanero Sauce odstawić z ognia, dodać masło, wymieszać do rozpuszczenia masła.