

I. Trio past z wędzonego karpia na pumperniku ze smażoną tortillą

- pasta tradycyjna
- pasta z chrzanem i musztardą francuską
- pasta śródziemnomorska z pomidorami suszonymi, oliwkami, kaparami i bazylią

Składniki:

Karp wędzony dzwonka – 4kg

Ser twarogowy – 1kg

Majonez – 1,5kg

Chrzan – 0,3kg

Musztarda francuska – 0,2kg

Pomidory suszone – 0,2kg

Oliwki czarne – 0,1kg

Kapary kwiat – 0,1kg

Bazylia – 1 drzewko

Roszponka – 1 opakowanie

Tortilla wieloziarnista – 1 opakowanie (4 placki)

Pumpernikiel okrągły – 5 opakowań

Cytryna, kiełki pora, szczypiorek, owoce kaparowca – do dekoracji

Sól, pieprz czarny – do smaku

Sposób wykonania:

→ Przygotuj pastę z karpia

Obierz dzwonka z karpia, dodaj twaróg i zmiel. Następnie dodaj majonez, dopraw do smaku i podziel na 3 części. Do pierwszej dodaj chrzan i musztardę francuską, do drugiej pomidory suszone pokrojone w drobną kostkę i świeża bazylię pokrojoną w cienkie paski, do trzeciej nic nie dodawaj. Gotowe masy przełóż do worków cukierniczych.

→ Przygotuj chrupiącą tortillę

Placki tortilli pokrój w cienkie paski. Usmaż na oleju na mocno chrupiąco.

→ Przygotowane masy wyciskaj na pumpernikiel i udekoruj chrupiącą tortillą, kiełkami, bazylią i innymi dodatkami.

II. Karp pod kruszonką ziołowo-cytrynową z gratin dauphinois i warzywami korzeniowymi w glazurze miodowej z imbirem i tymiankiem

1. Karp pod kruszonką ziołowo-cytrynową

Składniki:

Karp filet – 4 kg
Mąka - 0,5kg
Przyprawa do karpia – 1 szt.
Olej – 1l
Chleb tostowy – 2 op.
Estragon świeży – 0,2 kg
Tymianek świeży – 0,1kg
Rozmaryn – 0,1kg
Cytryna – 4 szt.
Masło – 0,2kg

Sposób wykonania:

Filety z karpia umyj, pokrój w odpowiednie kawałki i dopraw przyprawą do karpia. Opanieruj w mące i usmaż na rozgrzanym oleju, zaczynając od strony skóry.

Z chleba tostowego usuń części brzegowe, „czyste” kromki umieść w malakserze, dodaj zioła i skórkę z cytryny. Rozdrobnij na puszyste granulki, następnie dodaj rozpuszczone masło. Tak przygotowaną panierką posyp usmażone filety z karpia i zapiecz w piecu aż się zrumieni.

2. Gratin dauphinois

Składniki:

Ziemniaki obrane – 5 kg
Śmietanka 36% - 1l
Mleko – 1 l
Parmezan – 0,2kg
Czosnek – 2 główki
Gałka muszkatołowa cała – 3 szt.
Sól, pieprz czarny – do smaku

Sposób wykonania:

Zagotuj śmietankę, mleko, drobno posiekany czosnek, tartą gałkę muszkatołową pieprz i sól. Obrane ziemniaki pokrój w cienkie plastry i dodaj do gotującej się bazy. Mieszaj przez kilka minut aż ziemniaki zaczną się rozklejać. W trakcie dodaj część parmezanu. Tak przygotowane ziemniaki przełóż do blaszki, posyp pozostałą częścią parmezanu i zapiekaj ok. 40 min. w 150-170 stopniach.

3. Warzywa korzeniowe w glazurze

Składniki:

Marchew – 3 kg

Seler – 1 kg

Pietruszka – 1 kg

Imbir korzeń – 0,2 kg

Olej – 0,2l

Masło – 0,1 kg

Miód – 0,2 kg

Sól, pieprz czarny

Tymianek świeży – 0,1 kg

Sposób wykonania:

Warzywa i imbir obierz. Pokrój warzywa korzeniowe w słupki, zblanszuj, a następnie podsmaż na oleju aż będą złote. Następnie dodaj imbir pokrojony w julienne, masło, miód, sól, pieprz i listki tymianku.

III. Tatar z pstrąga z awokado

Pstrąg patroszony – 7 szt. dużych :)

Awokado – 6 szt.

Czerwona cebula – 1 kg

Cytryna – 4 szt.

Limonka – 2 szt.

Pistacje – 0,1 kg

Sól

Cukier

Pieprz czarny

Krem balsamicznym

Roszponka

Kiełki

Olej rzepakowy tłoczony na zimno – 0, 1 l

Sposób wykonania:

Pstrągi patroszone wyfiletuj, zdejmij skórę i ości śródmięśniowe. Mięso dokładnie umyj i osusz.

Następnie pokrój mięso w drobno tak, aby nie było pomiażdżone. Dopraw solą, pieprzem oraz sokiem z cytryny i limonki z niewielką ilością cukru, dodaj olej rzepakowy tłoczony na zimno.

Obraną cebulę czerwoną pokrój w bardzo drobną kostkę.

Z awokado usuń pestkę oraz skórę, pokrój w drobną kostkę. Zakwaś sokiem z cytryny i delikatnie przemieszaj. Dodaj cebulę czerwoną, dopraw olejem, solą i pieprzem.

I. Roladki z karpia w trzech smakach z chutney gruszkowym z chilli i konfiturą z czerwonej cebuli

- z warzywami
- z borowikami
- z pomidorami suszonymi

1. Roladka z karpia

Składniki:

Karp filet – 3 kg
Jajko – 5 szt.
Marchew – 1 kg
Seler – 0,5kg
Pietruszka – 0,5kg
Cebula – 0,5kg
Mąka ziemniaczana – 0,15kg
Olej – 0,1l
Masło – 0,05kg
Sól, pieprz czarny, pieprz ziołowy - do smaku
Borowiki – 0,3kg
Pomidory suszone – 0,2kg
Bułka namoczona w mleku – 3 szt.

Sposób wykonania

→ Przygotuj warzywami

Obrane warzywa (marchew, seler, pietruszka, cebula) pokrój na mniejsze kawałki i usmaż na oleju, pod koniec smażenia dodaj masło. Podlej niewielką ilością i gotuj aż warzywa będą miękkie.

→ Przygotuj grzyby

Borowiki gotuj ok. 25 minut w lekko osolonej wodzie. Odcedź, po wystudzeniu pokrój w drobną kawałki, a następnie podsmaż na oleju, pod koniec dodaj masło.

→ Przygotuj karpia

Filety z karpia umyj w zimnej wodzie. Następnie oddziel mięso od skóry (skórę zachowaj, będzie jeszcze potrzebna) – w razie potrzeby Sławek pomoże.

→ Przygotuj masę na roladki

Wystudzone warzywa, mięso z karpia i namoczoną bułkę wymieszaj w misce i zmiel. Następnie dodaj jajka, mąkę ziemniaczaną i dopraw do smaku. Gotową masę podziel na 3 części.

Do jednej dodaj podsmażone borowiki, do drugiej odsączone pomidory suszone, a trzecią zostaw tak, jak jest.

→ Zwiń roladki

Na folii spożywczej ułóż farsz, na wierzch połóż skórę, zwiń i zawiąż końce nicią – Sławek pokaże jak.

→ Ugotuj roladki

Tak przygotowane roladki gotuj w piecu konwekcyjno-parowym lub we wrzącej wodzie, czas będzie uzależniony od średnicy roladki.

2. Chutney gruszkowe z chilli

Składniki:

Gruszki – 1kg

Papryczka chilli – 0,1kg

Cytryna – 2 szt.

Limonka – 1 szt.

Cukier – 0,5kg

Sposób wykonania:

Gruszki umyj, obierz i pokrój w drobne kawałki. Papryczkę chilli pokrój w cienkie paski. Następnie zrób karmel, dodaj wodę. Po rozpuszczeniu dodaj gruszkę, papryczkę chilli, skórkę i sok z cytrusów. Gotowe.

3. Konfitura z czerwonej cebuli

Składniki:

Czerwona cebula – 1,5kg

Ocet balsamiczny – 0,5l

Miód – 0,3kg

Krem balsamiczny – 0,2l

Olej – 0,05l

Sposób wykonania:

Cebulę obierz i pokrój w piórka. Podsmaż na oleju, stopniowo podlewaj octem balsamicznym i wodą. Często mieszaj. I tak przez ok. 20 minut...

Następnie dodaj miód i krem balsamiczny do uzyskania konsystencji konfitury.

II. Karp w panierce pistacjowej na musie z dyni muskat, chrupiącymi boczniakami i warzywami w cieście filo

1. Karp w panierce

Składniki:

Karp filet – 4 kg

Przyprawa do karpia – 1 szt.

Jajko – 5 szt.

Mąka – 0,4 kg

Mleko – 0,5l

Pistacje – 0,5kg

Bułka tarta – 1 kg

Olej – 1l

Masło klarowane – 0,2kg

Sól

Sposób wykonania:

Filety z karpia umyj, pokrój w odpowiednie kawałki i dopraw przyprawą do karpia. Przygotuj masę do panierowania: wymieszaj jajka, mąkę, mleko i sól na gładko. Przygotuj panierkę – do bułki tartej dodaj obrane i pokruszone pistacje.

Teraz opanieruj karpia: mąka – masa – bułka tarta z pistacjami. Usmaż na oleju z dodatkiem masła klarowanego, na wolnym ogniu.

2. Mus z dyni muskat

Składniki:

Dynia muskat – 5 kg

Marchew – 2 kg

Imbir świeży – 0,2kg

Olej – 0,1l

Masło – 0,2l

Mleko – 2 l

Sól, cukier – do smaku

Sposób wykonania:

Obierz marchewkę, pokrój w cienkie plastry. Oczyść dynię – usuń pestki i skórkę, pokrój w nieregularne kawałki. Rozłóż na blaszki, skrop oleje i upiecz.

Podsmaż marchewkę na rozgrzanym oleju, dodaj i dynię, chwilę przesmaż i dodaj mleko i wodę w proporcji 1:1. Pod koniec dodaj posiekany imbir, dopraw solą i cukrem. Zblenduj na gładko.

3. Chrupiące boczniaki

Składniki:

Boczniaki – 2 kg

Olej – 0,5l

Masło klarowane – 0,1 kg

Sól – do smaku

Sposób wykonania:

Umyj boczniaki i obsusz. Porwij w drobne kawałki, usmaż na oleju, pod koniec dodaj masło i sól. Obsusz na ręczniku.

4. Warzywa w cieście filo

Składniki:

Cukinia – 2 kg

Papryka – 1 kg

Marchew – 1 kg

Por – 1 szt.

Olej – 0,2l

Masło klarowane – 0,1 kg

Tymianek – 0,1kg

Czosnek – 1 główka

Ciasto filo – 2 op.

Sól, pieprz

Sposób wykonania:

Warzywa umyj. Obraną marchew, paprykę, pora i cukinię pokrój w julienne. Marchew zblanszuj. Wszystkie warzywa usmaż na oleju, pod koniec dodaj posiekany czosnek, masło, tymianek i dopraw solą i pieprzem.

Przygotuj sakiewkę z ciasta filo z warzywami – z pomocą Sławka

Zgoda, 02.12.22.

Roladki z karpia z kremem cytrynowym i musem morelowym

- z borowikami
- z cytryną i kaparami
- ze szpinakiem i pomidorami suszonymi

1. Roladka z karpia

Składniki:

Karp filet – 3 kg

Jajko – 10 szt.

Marchew – 0,7 kg

Seler – 0,3 kg

Pietruszka – 0,3 kg

Cebula – 0,4 kg

Mąka ziemniaczana – 0,15 kg

Olej – 0,1 l

Masło – 0,05 kg

Bułka namoczona w mleku – 2 szt.

Sól, pieprz czarny, pieprz ziołowy - do smaku

Borowik mrożony lub świeży – 0,5 kg

Kapary kwiat – 0,1 kg

Szpinak baby – 0,2 kg

Pomidory suszone w oleju – 0,3 kg

Roszonka, kiełki pora, szczawik, krem balsamiczny – do dekoracji

Cytryna – 3 szt.

Sposób wykonania

→ Przygotuj warzywami

Obrane warzywa (marchew, seler, pietruszka, cebula) pokrój na mniejsze kawałki i usmaż na oleju, pod koniec smażenia dodaj masło. Podlej niewielką ilością i gotuj aż warzywa będą miękkie.

→ Przygotuj karpia

Filety z karpia umyj w zimnej wodzie. Następnie oddziel mięso od skóry (skórę zachowaj, będzie

jeszcze potrzebna) – w razie potrzeby Sławek pomoże.

→ Przygotuj masę na roladki

Wystudzone warzywa, mięso z karpia i namoczoną bułkę wymieszaj w misce i zmiel. Następnie dodaj jajka, mąkę ziemniaczaną i dopraw do smaku. Gotową masę podziel na 3 części.

Do jednej dodaj zblanszowane i podsmażone borowiki, do drugiej kapary, skórkę i sok z cytryny, do trzeciej szpinak baby i pokrojone pomidory suszone.

→ Zwiń roladki

Na folii spożywczej ułóż farsz, na wierzch połóż skórę, zwiń i zawiąż końce nicią – Sławek pokaże jak.

→ Ugotuj roladki

Tak przygotowane roladki gotuj w piecu konwekcyjno-parowym lub we wrzącej wodzie, czas będzie uzależniony od średnicy roladki.

2. Krem cytrynowy

Składniki:

Cytryna – 2kg

Olej rzepakowy tłoczony na zimno – 0,5l

Sól, cukier – do smaku

Sposób wykonania:

Cytrynę umyj i obierz ze skóry tak, aby nie było białych części. Skórkę blanszuj 3 razy. Z obranych cytryn wyciśnij sok. Zblanszowane skórki, sok i olej rzepakowy blenduj do uzyskania kremowej konsystencji. W razie potrzeby przetrzyj przez sito. Dopraw solą i cukrem.

3. Mus morelowy

Składniki:

Morele suszone – 1 kg

Cytryna – 2 szt.

Pomarańcza – 2 szt.

Sposób wykonania:

Suszone morele gotuj do miękkości w wodzie. Dodaj sok i skórkę z cytrusów, a następnie zblenduj na gładko. W razie potrzeby przetrzyj przez sito.

Karp w boczku ze śliwką
na kremie z buraka i puree musztardowym w cieście spring-rolls

1. Karp w boczku ze śliwką

Składniki:

Karp filet – 5 kg

Przyprawa z czosnkiem niedźwiedzim – 1 szt.

Śliwka kalifornijska – 1 kg

Boczek surowy wędzony w plastrach – 0,7 kg

Olej – 0,5 l

Masło klarowane – 0,2 kg

Sól – do smaku

Sposób wykonania:

Umyj filety z karpia, pokrój w paski, dopraw przyprawą z czosnkiem niedźwiedzim i solą. Uformuj roladkę, nadziej śliwką kalifornijską i owiń boczkiem. Skrop olejem i masłem klarowany, upiecz.

2. Krem z buraka

Składniki:

Burak pieczony – 2 kg

Marchew – 0,3 kg

Seler – 0,3 kg

Pietruszka – 0,2 kg

Cebula biała – 0,5 kg

Czosnek świeży – 6 ząbków

Cytryna – 2 szt.

Masło – 0,2 kg

Liść laurowy – 5 szt.

Ziele angielskie – 5 szt.

Sól, cukier – do smaku

Sposób wykonania:

Przygotuj wywar warzywny: na wolnym ogniu ugotuj obrane i pokrojone warzywa (marchew, seler,

pietruszka) z dodatkiem ziela i liścia laurowego.

Podsmaż cebulę, dodaj czosnek i masło. Zalej odcedzonym wywarem warzywnym, dodaj pokrojone buraki i zakwaś sokiem z cytryny. Dopraw solą i cukrem, zblenduj na gładko.

3. Puree musztardowe w cieście spring-rolls

Ziemniaki – 3 kg

Śmietanka 36% – 1 l

Masło – 0,2 kg

Musztarda francuska ziarno – 0,2 kg

Ciasto spring-rolls – 1 op (ok. 60 arkuszy)

Mąka – 0,5 kg

Mleko – 0,3 l

Jajko- 4 szt.

Panko – 0,5 kg

Olej – 5 l

Sól, pieprz – do smaku

Sposób wykonania:

Obrane ziemniaki ugotuj osolonej wodzie. Odcedź, zmiksuj z dodatkiem śmietanki, masła i musztardy francuskiej.

Przygotuj masę do panierowania: wymieszaj jajka, mąkę i mleko z dodatkiem soli na gładko.

Na arkusz ciasta spring-rolls układaj wąski pasek puree i zawiń w rulon, następnie opanieruj w masie i panko. Usmaż na oleju na złoto.

Kluczkowice 03.12.22.

Panierowane kulki z karpia z serem Rubin, na ostro i ze szpinakiem z sosem wasabi, kremem morelowym i kremem balsamicznym

1. Panierowane kulki z karpia

Składniki:

Karp filet – 4kg

Cebula biała – 0,5kg

Bułka namoczona w mleku – 2szt.

Jajko – 5 szt.

Mąka ziemniaczana – 0,1kg

Ser Rubin – 0,5kg

Szpinak baby – 0,5kg

Płatki chilli – 3 łyżki

Sól, pieprz czarny – do smaku

Przyprawa ostra rybka – 1 szt.

Panierka panko – 1kg

Sposób wykonania:

Filety z karpia umyj i oddziel mięso od skóry. Podsmaż cebulkę pokrojoną w kostkę. Umieść mięso, cebulkę i bułkę namoczoną w mleku w misce, wymieszaj i zmiel.

Dodaj jajka, mąkę ziemniaczaną, pokruszony ser Rubin, dopraw solą i pieprzem.

Masę podziel na 3 części. Do pierwszej dodaj płatki chilli i przyprawę ostra rybka, do drugiej siekany szpinak, do trzeciej nic nie dodawaj.

Z tak przygotowanej masy formuj kulki i panieruj w panko. Usmaż na złoto.

2. Sos wasabi

Składniki:

Majonez – 0,5kg

Pasta wasabi – 0,1kg

Mleko – 0,1l

Sposób wykonania:

Wszystkie składniki dokładnie wymieszaj.

3. Krem morelowy

Składniki:

Morele suszone – 0,5 kg

Cytryna – 2 szt.

Pomarańcza – 2 szt.

Sposób wykonania:

Suszone morele gotuj do miękkości w wodzie. Dodaj sok i skórkę z cytrusów, a następnie zblenduj na gładko. W razie potrzeby przetrzyj przez sito.

**Faworek z karpia z warzywami w sosie sojowym, z puree wasabi,
prażonym sezamem i limonką**

1. Faworek z karpia

Składniki:

Karp filet – 5 kg

Mąka – 1 kg

Przyprawa do karpia – 1 szt.

Olej – 5 l

Sposób wykonania:

Filety z karpia umyj i obsusz. Pokrój w paski ok. 3cm, natnij na środku wzdłuż, dopraw przyprawą do karpia i przewiń jak klasyczne faworki. Opanieruj w mące i usmaż aż będą mocno chrupiące.

2. Warzywa w sosie sojowym

Składniki:

Cukinia – 2,5 kg

Marchew – 1,5 kg

Papryka – 2 kg

Pak-choi – 2 szt.

Sos sojowy – 0,2 l

Masło – 0,2 kg

Sposób wykonania:

Obierz marchewkę, umyj wszystkie warzywa i pokrój w julienne. Zblanszuj cukinię, paprykę i marchewkę osobno. Następnie przesmaż warzywa na maśle, w trakcie dodaj pak-choi i dopraw sosem sojowym.

3. Puree wasabi

Składniki:

Ziemniaki – 3 kg

Śmietanka 36% - 1 l

Masło – 0,2 kg

Pasta wasabi – 0,15 kg

Sól – do smaku

Sposób wykonania:

Ugotuj obrane ziemniaki w osolonej wodzie. Odcedź, dodaj masło, śmietankę i zmiksuj na gładko. W trakcie dodaj pastę wasabi. Gotowe puree przełóż do worków cukierniczych i zgrzej.

4. Prażony sezam**Składniki:**

Sezam biały – 0,1 kg

Sezam czarny – 0,1 kg

Sposób wykonania:

Upraż oba rodzaje sezamu na rozgrzanej patelni, bardzo często mieszając aż biały sezam uzyska złoty kolor. Przełóż do miski do wystygnięcia.

5. Chrupiący omlet japoński**Składniki:**

Jajko – 8 szt.

Mąka – 0,2 kg

Sos sojowy – 0,05 l

Sposób wykonania:

Ubij jajka z dodatkiem niewielkiej ilości soli, w trakcie dodaj przesianą mąkę i sos sojowy. Przelej do dyspensera i smaż według instrukcji Sławka.

Szczuczki 09.12.22.

Chrupiące krokieciki z karpia z serem Rubin, nadziewane suszoną śliwką oraz pomidorami suszonymi z chilli, na kolorowych liściach z cytrusami, koprem włoskim, gruszką z chilli, nerkowcami w karmelu i balsamicznym vinaigrette

1. Krokieciki z karpia

Składniki:

Karp patroszony – 4 szt.
Skórka z chleba tostowego namoczona w mleku
Jajko – 5szt.
Mąka ziemniaczana – 0, 15kg
Przyprawa do karpia – 1 szt.
Ser Rubin – 0,2kg
Suszona śliwka – 0,2 kg
Pomidory suszone przyprawa – 2 op.
Przyprawa ostra rybka – 1 szt.
Panierka panko – 0,5 kg
Olej – 1 l
Sól, pieprz – do smaku

Sposób wykonania:

Karpie wyfiletuj, umyj w zimnej wodzie. Oddziel mięso od skóry.
Uzyskane mięso wymieszaj z namoczonym chlebem tostowym i zmiel, następnie dodaj jajka, mąkę ziemniaczaną, pokruszony ser Rubin. Całość dokładnie wymieszaj. Podziel na pół – do jednej części dodaj pokrojoną suszoną śliwkę, a do drugiej suszone pomidory i przyprawę ostra rybka. Dopraw solą i pieprzem. Gotową masę uformuj w krokieciki, następnie opanieruj w panko i usmaż na złoto na oleju.

2. Gruszka z chilli

Składniki:

Gruszka – 1 kg
Cytryna – 1 szt.
Cukier – 0,3kg
Papryczka chilli – 2 szt.

Sposób wykonania:

Gruszki umyj, obierz i pokrój w drobne kawałki. Papryczkę chilli pokrój w cienkie paski. Następnie zrób karmel, dodaj wodę. Po rozpuszczeniu dodaj gruszkę, papryczkę chilli, skórkę i sok z cytrusów.

3. Kolorowe liście**Składniki:**

Rucola – 2 op.

Roszponka – 1 op.

Sałaty dekoracyjne – 2 szt.

Radicchio – 1 szt.

Fenkuł – 2 szt.

Grapefruit – 3 szt.

Pomarańcza – 5 szt.

Sposób wykonania:

Wymieszaj sałaty, dodaj pokrojony w cienkie plastry fenkuł. Przygotuj segmenty z cytrusów.

4. Sos vinaigrette

Oliwa z oliwek – 0, 2l

Czosnek świeży – 4 ząbki

Ocet balsamiczny – 0,15 l

Sól – 1 łyżeczka

Pieprz czarny – kilka szczypt

Cukier – 3 łyżki

Sok z cytryny – 1 szt.

Olej – 0,3l

Musztarda – 3 łyżki

Sposób wykonania:

Wszystkie składniki poza olejem i musztardą zblenduj. Następnie, cały czas blendując, powoli dodawaj olej. Na koniec dodaj musztardę.

5. Nerkowce w słonym karmelu

Składniki:

Nerkowce – 0,2kg

Cukier – 0,2kg

Sól morską – 0,05kg

Sposób wykonania:

Przygotować składniki i wołać Sławka.

Karp pod zieloną kruszonką pietruszkowo-tymiankową z cytryną z puree chrzanowo-musztardowym z warzywami batonnetse w kremowym sosie sojowym

1. Karp pod zieloną kruszonką

Składniki:

Karp filet – 3,5 kg

Mąka – 0,5 kg

Przyprawa do pstrąga – 1 szt.

Olej -1l

Masło – 0,1 kg

Chleb tostowy – 1 szt.

Tymianek – 0,1 kg

Pietruszka natka – 0,2 kg

Cytryna – 0,3 kg (1 plaster na osobę :)

Sposób wykonania:

Umyte filety z karpia pokrój w odpowiednie porcje. Dopraw przyprawą do pstrąga, opanieruj w mące i usmaż na złoto na rozgrzanym oleju. Pod koniec smażenia dodaj masło.

Przygotuj kruszonkę z chleba tostowego i ziół – usuń ciemne brzegi z tosta i oddaj grupie robiącej krokietki :) Pozostałą część umieść w malakserze, dodaj listki tymianku i grubo posiekaną natkę pietruszki. Rozdrobnij.

Na usmażone filety z karpia ułóż po plasterku cytryny i oprószyć przygotowaną kruszonką. Zapiecz w piekarniku aż kruszonka będzie złota i chrupiąca.

2. Puree chrzanowo – musztardowe

Składniki:

Ziemniaki – 3 kg

Masło – 0,2 kg

Śmietanka 36% - 0,5l

Chrzan – 0,3 kg

Musztarda francuska – 0,1 kg

Sól – do smaku

Sposób wykonania:

Ugotuj obrane ziemniaki w osolonej wodzie. Odcedź, dodaj masło i śmietankę, zmiksuj na gładko. Dodaj chrzan i musztardę francuską, dokładnie wymieszaj. Gotowe puree przełóż do worków cukierniczych i zgrzej.

3. Warzywa batonnetse w kremowym sosie sojowym

Składniki:

Cukinia – 1 kg

Papryka – 1 kg

Marchew – 1 kg

Olej – 0,2 l

Masło – 0,2 kg

Sos sojowy – 0,1 kg

Mąka ziemniaczana – 0,1 kg

Pieprz czarny – do smaku

Sezam – 0,05 kg

Sposób wykonania:

Warzywa pokrój w słupki, tzw. batonnetse. Zblanszuj marchewkę. Podsmaż warzywa na oleju z dodatkiem masła, dopraw pieprzem. Jednocześnie podgrzej sos sojowy i zagęść mąką ziemniaczaną wymieszaną w zimnej wodzie. Na koniec dopraw warzywa przygotowanym sosem sojowym i dodaj sezam.

Karczmiska 10.12.22.

Chrupiące faworki z karpia z pikantnymi krążkami cebulowymi z sosem jalapeno z dodatkiem pomidorów suszonych, chutney gruszkowym z chilli i sosem miodowo-sojowym

1. Chrupiące faworki

Składniki:

Karp filet – 3,5kg

Mąka – 0,5kg

Przyprawa do karpia – 1 szt.

Olej – 5l

Sposób wykonania:

Umyj filety z karpia, pokrój w cienkie paski, natnij częściowo w połowie i przewiń, jak klasyczne faworki. Dopraw przyprawą do karpia. Opanieruj w mące i smaż na głębokim tłuszczu aż będą chrupiące.

2. Pikantne krążki cebulowe

Składniki:

Cebula biała – 1kg

Przyprawa ostra rybka – 1 szt.

Jajko – 3 szt.

Mąka – 0,4kg

Mleko – 0,3l

Sól

Bułka tarta – 1 kg

Sezam – 0,1kg

Sposób wykonania:

Pokrój cebulę w cienkie krążki. Oddziel krążki od siebie i dopraw przyprawą. Przygotuj masę z jajek, mleka i mąki z dodatkiem soli tak, aby uzyskać gęstą konsystencję.

Doprawione krążki namocz w masie i panieruj w bułce tartej z sezamem. Smaż na rozgrzanym oleju do uzyskania złotego koloru.

3. Sos jalapeno z pomidorami suszonymi

Składniki:

Majonez – 0,3kg

Mleko – 0,1l

Jalapeno posiekane – 0,1 kg

Pomidory suszone przyprawa – 1 szt.

Sposób wykonania:

Wszystkie składniki dokładnie wymieszaj i przełóż do worka cukierniczego.

4. Chutney gruszkowe z chilli

Składniki:

Gruszka – 0,5 kg

Cytryna – 1 szt.

Cukier – 0,2kg

Papryczka chilli – 1 szt.

Sposób wykonania:

Gruszki umyj, obierz i pokrój w drobne kawałki. Papryczkę chilli pokrój w cienkie paski. Następnie zrób karmel, dodaj wodę. Po rozpuszczeniu dodaj gruszkę, papryczkę chilli, skórkę i sok z cytrusów. Zblenduj na gładko i przełóż do dyspensera.

5. Sos miodowo-sojowy

Składniki:

Majonez – 0,2 kg

Miód – 3 łyżki

Sos sojowy – 4 łyżki

Sposób wykonania:

Wszystkie składniki wymieszaj, gotowy sos przełóż do dyspensera.

**Karp panierowany w orzechach na kremie z białych warzyw
z warzywami korzeniowymi w glazurze miodowej
i z chrustem z boczniaków**

1. Karp panierowany w orzechach

Składniki:

Karp filet – 3 kg
Mąka – 1 kg
Przyprawa do karpia – 1 szt.
Olej -1l
Masło – 0,1 kg
Orzechy włoskie – 0,2 kg
Orzechy laskowe – 0,2 kg
Migdały płatki – 0,2 kg
Nerkowce – 0,2 kg
Bułka tarta – 2 kg
Jajko – 3 szt.
Mleko – 0,4 l

Sposób wykonania:

Umyte filety z karpia pokrój na odpowiednie porcje, następnie dopraw przyprawą do karpia. Przygotuj panierkę orzechową – rozdrobnij różne rodzaje orzechów, wymieszaj z bułką tartą. Następnie przygotuj masę z jajek, mleka i mąki z dodatkiem soli – wymieszaj składniki na gładko, aby uzyskać konsystencję masy naleśnikowej. Opanieruj karpia – najpierw w mące, później masie jajecznej, na koniec panierce orzechowej. Usmaż na oleju, pod koniec dodaj masło.

2. Krem z białych warzyw

Składniki:

Seler – 1kg
Pietruszka – 1 kg
Cebula biała – 0,6 kg
Olej – 0,1kg
Masło – 0,2 kg

Mleko – 1 l
Śmietanka 36% – 0,2l
Sól – do smaku

Sposób wykonania:

Obrane warzywa pokrój w nieregularne kawałki, podsmaż na oleju na złoto. Pod koniec dodaj masło i smaż przez kolejne 2 minuty często mieszając. Zalej mlekiem i wodą w stosunku 1:1 tak, aby zakryć warzywa. Dopraw solą. Gdy warzywa zmiękną, zblenduj na gładko, dodaj śmietankę.

3. Chrust z boczniaków

Składniki:

Boczniaki – 2 kg
Olej – 0,5 kg
Sól, pieprz – do smaku

Sposób wykonania:

Boczniaki umyć, porwać na paski i usmażyć na chrupiąco na oleju z dodatkiem masła. Doprawić solą i pieprzem, odsączyć z nadmiaru tłuszczu na ręczniku papierowym.

4. Warzywa korzeniowe

Składniki:

Marchew – 2 kg
Seler – 1 kg
Pietruszka – 0,8 kg
Olej – 0,1 l
Sól, pieprz – do smaku
Miód – 0,1 kg
Imbir świeży – 0,1 kg
Tymianek – 1 drzewko

Sposób wykonania:

Warzywa i imbir obierz. Pokrój warzywa korzeniowe w słupki, zblanszuj, a następnie podsmaż na oleju aż będą złote. Następnie dodaj imbir pokrojony w julienne, masło, miód, sól, pieprz i listki tymianku.

Boiska 10.12.22.

**Tatar z pstrąga z awokado, czerwoną cebulą,
jogurtem limonkowym i cytrusami**

1. Tatar z pstrąga

Składniki:

Pstrąg patroszony – 5 szt.

Cytryna – 3 szt.

Limonka – 3 szt.

Olej 3 ziarna – 0,2 l

Sól, pieprz, cukier

Sposób wykonania:

Pstrągi wyfiletuj i usuń skórę. Dokładnie umyj, obsusz i pokrój w kostkę. Przygotuj marynatę na bazie soku i skórki z cytrusów z dodatkiem cukru.

Do pokrojonego fileta z pstrąga dodaj przygotowaną marynatę, sól, pieprz i olej.

2. Dodatki do tataru

Składniki:

Awokado – 3 szt.

Cebula czerwona – 3 szt.

Jogurt grecki – 0,5l

Limonka – 2 szt.

Pomarańcza – 4 szt.

Grapefruit – 4 szt.

Cytryna – sok z 1 szt.

Sposób wykonania:

Awokado obierz, pokrój w kostkę i zakwaś sokiem z cytryny.

Cebulę czerwoną pokrój w drobną kostkę.

Do jogurtu greckiego dodaj skórkę i z limonki.

Z pomarańczy i grapefruta wytnij segmenty – Sławek pokaże jak :)

Panierowane kulki z karpia na patyku z mozzarellą, z kaparami, suszonymi pomidorami i płatkami chilli, z musztardą i chrzanem, z suszoną śliwką podawane z sosami: morelowo-pomarańczowym i wasabi

1. Panierowane kulki z karpia

Składniki:

Karp patroszony – 4 szt.
Bułka namoczona w mleku – 2szt.
Jajko – 5 szt.
Mozzarella blok – 0,5kg
Kapary kwiat – 0,1 kg
Pomidory suszone przyprawa – 2 szt.
Płatki chilli – 3 łyżki
Musztarda francuska – 0, 1 kg
Chrzan – 0,1 kg
Tymianek świeży – 0,5 drzewka
Suszona śliwka – 1 op.
Sól, pieprz czarny – do smaku
Panierka panko – 0,5 kg
Bułka tarta – 0,5 kg

Sposób wykonania:

Filety z karpia umyj i oddziel mięso od skóry. Umieść mięso i bułkę namoczoną w mleku w misce, wymieszaj i zmiel.

Dodaj jajka, mozzarellę pokrojoną w kostkę, dopraw solą i pieprzem.

Masę podziel na 3 części. Do pierwszej dodaj kapary, pomidory suszone i płatki chilli, do drugiej musztardę francuską, chrzan i tymianek, do trzeciej suszoną śliwkę pokrojoną w drobną kostkę.

Z tak przygotowanej masy formuj kulki i panieruj w panko lub bułce tartej. Usmaż na złoto.

2. Sos wasabi

Składniki:

Majonez – 0,5kg

Pasta wasabi – 0,1kg

Mleko – 0,1l

Sposób wykonania:

Wszystkie składniki dokładnie wymieszaj.

3. Sos morelowo-pomarańczowy

Składniki:

Morele suszone – 1 kg

Cytryna – 2 szt.

Pomarańcza – 2 szt.

Sposób wykonania:

Suszone morele gotuj do miękkości w wodzie. Dodaj sok i skórkę z cytrusów, a następnie zblenduj na gładko. W razie potrzeby przetrzyj przez sito.

Zupa gulaszowa z karpia z bocznikami i papryką

Składniki:

Karp filet – 2 kg

Pomidory w puszcze – 3 szt.

Boczniki – 1 kg

Cebula biała – 1 kg

Marchew – 0,5 kg

Seler - 0,5 kg

Pietruszka – 0,5kg

Papryka – 3 szt.

Czosnek polski – 1 główka

Śmietana – 0,5 kg

Koncentrat pomidorowy – 0,2 kg

Natka – 2 pęczki
Tymianek – 1 drzewko
Masło – 1 kostka
Sól, pieprz, przyprawa ostra rybka, cukier – do smaku

Sposób wykonania:

Przygotuj wywar z korpusów z karpia i pstrąga (korpusy uzyskane z początku szkolenia) z dodatkiem ziela angielskiego i liścia laurowego.

W osobnym garnku podsmaż cebulę pokrojoną w kostkę, dodaj pokrojoną paprykę i warzywa korzeniowe, pod koniec dodaj posiekany czosnek. masło i paprykę słodką. Całość chwilę przesmaż, zalej czystym wywarem z karpia. Dodaj pomidory w puszcze i koncentrat pomidorowy. Dodaj karpia pokrojonego w kostkę i doprawionego solą. Dopraw solą, pieprzem, cukrem i przyprawą ostra rybka do smaku. Dodaj posiekaną natkę i tymianek.

Karp w sezamie na warzywach w sosie ananasowym z puree szczypiorkowym

1. Karp w sezamie

Składniki:

Karp filet – 3,5 kg
Mąka – 1 kg
Jajko – 4 szt.
Mleko – 0,5 l
Przyprawa do pstrąga – do smaku
Bułka tarta – 1 kg
Sezam biały i czarny – po 0,1 kg
Olej – 1 l

Sposób wykonania:

Karpia umyj i pokrój w odpowiednie porcje. Dopraw przyprawą do pstrąga. Przygotuj masę do panierowania z mąki, jajek i mleka z dodatkiem soli.

Opanieruj karpia w mące, następnie w masie i na koniec w bułce tartej wymieszanej z sezamem.

Usmaż na złoto.

2. Warzywa w sosie ananasowym

Marchew – 2 kg

Papryka – 3 szt.

Cukinia – 3 szt.

Groszek cukrowy /płaski – 0,2 kg

Ananas świeży – 1 szt.

Cukier – 0,3 kg

Limonka – 1 szt.

Cytryna – 1 szt.

Imbir korzeń – 0,1 kg

Sposób wykonania:

Warzywa pokrój w określony sposób – Sławek pokaże:) Marchew i groszek zblanszuj, paprykę i cukinię tylko pokrój.

Przygotuj bazę do sosu – oczyść ananasa, następnie skarmelizuj cukier i pod koniec dodaj ananasa. Zalej niewielką ilością wody, dodaj pokrojony imbir. Zblenduj na gładko, dodaj skórkę i sok z cytryny i limonki.

Podgrzej warzywa, dodaj sos ananasowy i całość chwilę duś.

3. Puree szczypiorkowe

Składniki:

Ziemniaki – 3 kg

Masło – 0,2 kg

Mleko – 0,5l

Sól – do smaku

Sposób wykonania:

Ugotuj obrane i pokrojone w mniejsze części ziemniaki w osolonej wodzie. Odcedź, dodaj masło i mleko, zmiksuj na gładko. Dodaj pokrojony szczypiorek, dokładnie wymieszaj. Gotowe puree przełóż do worków cukierniczych i zgrzej.