

Recept – Panenka s bramborovým pyrém, glazovanou karotkou, květákovým steakiem a dvěma druhy omáček (pepřová, chimichurri)

Ingredience:

panenka váleček, brambory, smetana ke šlehání, máslo, třtinový cukr, olivový olej, med, petržel, česnek, chilli paprička, květák, šalotka, (sůl, pepř, mletá paprika)

Bramborové pyrém:

Oloupané brambory si nakrájíme na větší kostky a necháme vařit v osolené vodě do změknutí.

Uvařené brambory přendáme do misky a necháme odpařit páru (necháme vychladnout).

Vychladlé brambory rozmačkáme co nejvíce to jde.

V rendlíku si ohřejeme máslo se smetanou ke šlehání.

Postupně přiléváme máslo se smetanou do rozmačkaných brambor a šleháme, dokud nedosáhneme požadované konzistence pyrém.

Dosolíme a máme pyrém hotové.

Květákový steak:

Uřízneme tlustší plátek květáku (zhruba 3 cm)

Osolíme, opeříme a posypeme mletou paprikou.

A prudce orestujeme na olivovém oleji z obou stran do zlatova.

Glazované karotky:

Mrkve si oloupeme a očistíme.

Dáme je do hrnce a necháme dusit do lehkého změknutí (cca 5 minut podle velikosti mrkve).

Na pánvi si rozpustíme máslo, vložíme mrkve a přisypeme třtinový cukr, restujeme.

Jakmile se budou mrkve krásně lesknout, pouze dosolíme.

Panenka:

Panenku si pořádně osolíme a opeříme ze všech stran.

Špalek panenky zprudka zatáhneme na olivovém oleji ze všech stran.

Orestovanou panenku nakrájíme na vyšší medailonky.

Opět orestujeme na nově vzniklých syrových stranách.

Pepřová omáčka:

Do pánve po panence přihodíme máslo a orestujeme na droboučko nakrájenou šalotku.

Přilejeme smetanu ke šlehání a přidáme hodně pepře.

Krátce provaříme, případně dosolíme.

Chimichurri omáčka:

Do misky nalijeme olivový olej, nasekáme hodně petrželky a stroužek česneku.

Přidáme trochu medu, jednu chilli papričku a sůl a pepř.

Autor receptu – David Vagenknecht