



Carpaccio z červené řepy s rozpečeným kozím sýrem a omáčkou z rakytníku

Suroviny (4 porce):

Červená řepa – 1 menší hlava

Kozí sýr – 120 g

Toastový chléb – 1 ks

Postup:

Červenou řepu vložíme do studené vody a dáme vařit. Vaříme do měkka, poté vyjmeme a zchladíme, oloupeme a nakrájíme na tenké plátky. Plátky dáme marinovat do balzamické marinády. Z toastového chleba vykrojíme 4 menší kolečka, která opečeme na pánvi na sucho z obou stran (jen tak, aby byla křupavá, ale uprostřed stálé měkká). Namarinované kolečko červené řepy dáme na talíř, na něj položíme opečené kolečko toastového chleba a navrch položíme kozí sýr – a flambujeme pomocí flambovací pistole. Podáváme s omáčkou z rakytníku.

Tip šéfkuchaře: Sýr se dá také rozpéct v troubě, kdy plech vyložíme pečícím papírem, poklademe sýr a při teplotě 180° pečete 1 – 3 minuty.

Marináda z balzamika:

Suroviny:

Balzamikový ocet – 100 ml

Olivový olej – 30 ml

Med – 50 g

Dijonská hořčice – 5 g

Postup:

Do balzamikového octa po troškách zašleháváme olivový olej, dokud nezačne houstnout. Měl by mít konzistenci šťávy. Potom zašleháme med a dijonskou hořčici. Popřípadě můžeme trochu osolit.

Omáčka z rakytníku:

Suroviny:

Rakytníkový sirup – 200 ml

Pečený čaj z rakytníku – 30 g

Zázvor – 10 g

Sůl

Postup:

Do kastrůlku nalijeme rakytníkový sirup, přilijeme trochu vody, přidáme plody rakytníku z pečeného čaje a očištěný, najemno nakrájený zázvor. Lehce osolíme a vše vaříme cca 15 minut. Pokud by se omáčka zdála v průběhu vaření moc hustá, přilijeme trochu sirup a vodu.