

RECEPT · 1866 LUNASOL

Holub podľa šéfkuchára Romana Borovského

Holub patrí k surovinám, s ktorými sa Roman Borovský často stretával počas svojho pôsobenia v zahraničí. Dnes ho prináša aj do kuchyne reštaurácie Semillon. V podobe, ktorá spája precízne techniky, výrazné chute a jeho typický rešpekt k hlavnej surovine.

V tomto recepte dopĺňajú opečené holubie prsia jemné zelerové pyré, estragónová šošovica, kroketa z konfitovaného holubieho stehna s višňami a kaviárom a holubia demiglace.

Niektoré komponenty si vyžadujú viac prípravy, no práve vďaka nim si môžete vyskúšať postupy, ktoré patria do profesionálnej kuchyne.

Pri príprave holuba Roman zároveň otestoval panvice Orion Expert Hybrid Multi-Layer, na ktorých prsia opiekol dozlatista.

Holubie prsia

Suroviny

- 1 holub
- 50 g soli
- 1 l vody
- 50 ml oleja
- 30 g masla
- 1 strúčik cesnaku

Postup

1. Holuba očistíme a vyfiletujeme prsia. Z vody a soli pripravíme sol'ný roztok, do ktorého mäso vložíme na 2 hodiny.
2. Prsia vyberieme a dôkladne osušíme. Rozpálime panvicu, pridáme olej a mäso opečieme dozlatista približne 2 minúty z každej strany.
3. Pridáme maslo a pretlačený cesnak. Mäso počas opekania priebežne prelievame ochuteným maslom.
4. Holubie prsia dopečieme na vnútornú teplotu 53 °C. Následne ich necháme približne 2 minúty odpočívať na mriežke.

5. Pred podávaním nakrájame pozdĺžne.

Kroketa z holubieho stehna

Suroviny

- 10 konfitovaných holubích stehien
- 1,5 l tuku
- 3 strúčiky cesnaku
- 2 vetvičky tymianu
- soľ podľa chuti
- 2 vajcia
- 50 g múky
- 50 g panko strúhanky
- nakladané višne
- kaviár Osetra – 10 g na 3 osoby

Postup

1. Holubie stehná očistíme, osušíme a osolíme. Zalejeme ich tukom, pridáme cesnak a tymian.
2. Konfitujeme pri teplote 130 °C približne 1 hodinu a 45 minút.
3. Hotové stehná vyberieme z tuku a mäso oberieme od kostí. Pridáme nakladané višne, premiešame a vytvarujeme guľky s hmotnosťou približne 20 g.
4. Guľky necháme dôkladne vychladiť alebo krátko zamraziť. Následne ich obalíme v múke, vajci a panko strúhanke.
5. Vyprážame v rozpálenom oleji dozlatista.
6. Pri servírovaní pridáme na vrch krokety kaviár Osetra.

Zelerové pyré

Suroviny

- 1 zeler
- morská soľ
- 150 g vaječných bielkov
- 30 g vody
- 2 vetvičky tymianu
- 1 strúčik cesnaku
- 2 stredne veľké šalotky
- 30 g masla
- 500 ml smotany

Postup

1. Zeler dôkladne umyjeme a osušíme. Nešúpeme ho.
2. Morskú soľ zmiešame s vaječnými bielkami a postupne pridávame vodu, až kým nevznikne zmes konzistenciou pripomínajúca mokrý piesok.
3. Tymian a cesnak nasekáme najemno a vmiešame do soľnej zmesi.
4. Plech vystelieme papierom na pečenie a vytvoríme na ňom približne 1 cm hrubú vrstvu soľnej zmesi. Položíme na ňu zeler a celý ho zakryjeme zvyšnou zmesou.
5. Pečieme pri 180 °C približne 2 hodiny. Vnútorná teplota zeleru by mala dosiahnuť približne 95 °C.
6. Po upečení soľnú krustu rozbijeme, zeler očistíme a vydlabeme dužinu.
7. V hrnci rozohrejeme maslo, pridáme nadrobno nakrájanú šalotku a necháme ju zosklovatieť.

8. Pridáme upečený zeler, zalejeme smotanou a na miernom ohni varíme približne 20 až 25 minút.
9. Dochutíme soľou a rozmixujeme úplne dohladka. Na dosiahnutie extra jemnej konzistencie môžeme použiť Thermomix alebo výkonný mixér.

Estragónová šošovica

Suroviny

- 250 g beluga šošovice
- 700 – 850 ml mäsového vývaru
- 100 g masla
- 80 ml bieleho vína
- 40 ml smotany 33 %
- 8 – 10 g čerstvého estragónu
- citrónová šťava
- soľ
- čierne korenie

Postup

1. Šošovicu beluga dôkladne prepláchneme a uvaríme v mäsovom vývare približne 20 až 25 minút, aby zostala pevná na skus.
2. Na panvici zredukujeme biele víno na polovicu pôvodného objemu.
3. Pridáme smotanu, 150 ml vývaru a uvarenú šošovicu. Premiešame a krátko prehrejeme.
4. Postupne vmiešame studené maslo, aby vznikla jemná, krémová emulzia.
5. Na záver pridáme nadrobno nasekaný estragón a dochutíme soľou, čiernym korením a niekoľkými kvapkami citrónovej šťavy.

Holubia demiglace

Výrazná omáčka je jedným z najnáročnejších komponentov receptu. V profesionálnej kuchyni vzniká dlhým varením a postupným redukovaním, vďaka ktorému získava intenzívnu a koncentrovanú chuť.

Suroviny

- skelet z holuba
- cibuľa
- cesnak
- koreňová zelenina
- červené víno, ideálne Alibernet
- koňak
- koreniny
- soľ

Postup

1. Z cibule, cesnaku a koreňovej zeleniny pripravíme základ. Pridáme skelet z holuba a všetko dôkladne opečieme.
2. Zalejeme červeným vínom, ideálne odrodou Alibernet, a necháme zredukovať.
3. Pridáme koňak a koreniny a zalejeme vodou alebo fondom.
4. Omáčku varíme pri veľmi miernom vare približne 4 dni. Počas varenia priebežne zbierame nečistoty z povrchu a podľa potreby dolievame tekutinu.
5. Keď je omáčka dostatočne koncentrovaná, precedíme ju.

maslo

med

čierne korenie

6 Na záver dochutíme soľou, maslom, medom a korením. Výsledkom má byť intenzívna demiglace s výraznou chuťou holuba.

Servírovanie

Na tanier naservírujeme zelerové pyré, pridáme nakrájané holubie prsia a kroketu z konfitovaného stehna. Jedlo dokončíme holubou demiglace a kaviárom Osetra na krokete. Estragónovú šošovicu servírujeme zvlášť v miske s chlebovým čipsom.

Či už sa pustíte do celého receptu, alebo si z neho vezmete inšpiráciu pre vlastné varenie, čaká vás trochu iný pohľad na jesenné chute. Prajeme dobrú chuť!

PRI VARENÍ SME POUŽILI



Panvica s hybridným nepriľnavým povrchom
Orion Expert Hybrid



Santoku nôž s bielou rúčkou
Lunasol Premium



Drevená doska na krájanie