



Tekmovalca: Kuhar: Jaka Reven, Pomočnik: Blaž Schönlieb



**Pečena račja prsa sous vide, z marmelado iz rdečega zelja,
glaziranim korenjem, sotiranim brstičnim ohrovtom
cvetačnim pirejem ter krompirjevimi njoki**

Za 5 oseb

Pečena račja prsa sous vide

550 g račja prsa

___ g 1 pomaranča – lupina

1 vejica rožmarina

1 vejica timijana

3 brinove jagode

Poper mleti

Sol

0,5 l temni račji fond

___ g ½ žlice masla

- Račja prsa začinimo s pomarančno lupino, rožmarinom, timijanom, brinovimi jagodami ter poprom
- Vakimiramo, v vodni kopeli kuhamo pri 64°C, 40 minut
- Zarežemo kožo, mesni sok prihranimo za omako
- Pečemo brez dodane maščobe na koži daljši čas, krajši na strani brez kože. Če je potrebno vmes maščobo odlijemo
- Solimo
- Meso naj na toplem počivamo 5 minut, nato ga narežemo
- Fond reduciramo, pred serviranjem umešamo hladno maslo, po potrebi solimo

Marmelada iz rdečega zelja

___ g ½ rdeče čebule

125 g rdečega zelja

___ g Žlica masla

___ g 1 čž sladkorja

0,5 dl rdečega vina

0,3 dl prošek

Timijan

Sol

- Sesekljamo čebulo, zelje narežemo na rezance
- Na maslu prepražimo čebulo, dodamo sladkor, da karamelizira, dodamo zelje, prepražimo, zalijemo z vinom in proškom, dušimo, začinimo

Glazirano korenje

___ g 5 baby korenčkov

___ g 1 žlica maslo

Timjan

___ g 1 čž Medu

Sol

1 dl račji fond

- Korenček operemo, olupimo
- Sotiramo na maslu, dodamo med, fond, timijan, sol ter dušimo

Cvetačni pire

300 g cvetače

___ g 1 žlica masla

___ g 1 žlica smetane

Sol

Limonin sok

- Cvetačo skuhamo, v slanem kropu, odcedimo zmiksamo s paličnim mešalcem, dodamo maslo, smetano, premešamo, dodamo par kapljic limoninega soka, dosolimo

Sotiran Brstični ohrovt

___ g 5 kom brstični ohrovt

___ g žlica masla

Sol

- Brstični ohrovt očistimo, skuhamo v slanem kropu, ohladimo, razpolovimo, na maslu sotiramo

Čips ohrovta

___ g Skodrani ohrovt

Olje za cvrenje

- Liste ocvremo, solimo

Krompirjevi njoki

140 g krompirja

50 g pšenične moke

20 g naribanega trdega sira

Sol

- Krompir olupimo, narežemo, skuhamo, dobro odcedimo in pretlačimo
- Dodamo moko, sir, vgnemo testo, oblikujemo njoke
- Skuhamo jih v slanem kropu ter sotiramo na maslu

Pršutove drobtine

2 dag pršuta

- Pršut popečemo, osušimo na servetu, sesekljam

Kreša

Garniranje

- Na krožnik garniramo cvetačni pire, marmelado iz rdečega zelja in glaziran korenček ter čips iz ohrovta
- Dodamo sotiran brstični ohrovt in njoke ki jih potresemo s pršutovimi drobtinami
- Dodamo račja prsa, podlijemo omako
- Nazadnje krožnik okrasimo še z listi kreše _____