



AKADEMIA KULINARNA FARUTEX

PRZEGRZEBKI ZE SZPARAGAMI NA PURÉE Z PIETRUSZKI Z SOSEM HOLENDERSKIM



SKŁADNIKI NA 4 PORCJE:

- 8 szt. przegrzebków
- 8 szt. białych szparagów
- 8 szt. zielonych szparagów
- 4 szt. żółtek z jaj
- 150 ml wina białego FUENTESECA
- 170 g masła klarowanego YES CHEF
- 1 łyżeczka soku z cytryny
- 350 g korzenia pietruszki
- 20 g orzechów piniowych
- 2 ząbki czosnku
- 20 g musztardy Dijon BEAUFOR
- 6 g miodu kwiatowego DARBO
- 100 ml oliwy Pomace
- 50 g szczypiorku
- sól, pieprz do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Białe i zielone szparagi obieramy. Jednego zielonego szparaga używamy do dekoracji dania – za pomocą obieraczki do warzyw przygotowujemy z niego kilka nitek „tagliatelle”, po czym wkładamy do zimnej wody. Pozostałe obrane szparagi – białe i zielone – blanszujemy w wodzie z cukrem, solą i masłem, następnie smażyjemy z czosnkiem i doprawiamy.

Przygotowujemy sos holenderski: żółtka i wino ubijamy na parze, dodajemy masło klarowane, doprawiamy solą, pieprzem oraz sokiem z cytryny.



AKADEMIA KULINARNA FARUTEX

Pietruszkę ze skórką pieczemy do miękkości w temperaturze 160°C. Następnie wydrążamy z pietruszki miąższ i miksujemy na purée z dodatkiem 120 g masła, musztardy i miodu, a skórkę smażymy na oleju.

Oliwę podgrzewamy do 50°C, dodajemy szczypior, miksujemy i precedzamy przez filtr od kawy.

Przegrzebki smażymy na odrobinie klarowanego masła. Po usmażeniu dokładamy 50 g zimnego masła.

Orzeszki piniowe siekamy.

Na talerz układamy kolejno purée z pietruszki, szparagi i przegrzebki. Danie dekorujemy chipsami z korzenia pietruszki, siekanymi orzeszkami pinii oraz nitkami „tagliatelle” ze szparaga.