



Marcin Klich,
Szeff Kuchni restauracji
„Opolanka” poleca:



Rolada z karpia niemodlińskiego z regionalnymi dodatkami

Składniki i przygotowanie

Rolada z karpia

1,2 kg karpia świeżego ze skórą z Niemodlina
800 g karpia wędzonego
300 g masła z Olesna
sól, pieprz, czosnek granulowany
gałka muszkatołowa

Mięso karpia wędzonego oddzielamy od ości i skóry, przesmażamy na maśle, a następnie układamy na folii spożywczej. Rolujemy wałek o wysokości 2-3 cm i zostawiamy do schłodzenia.

Karpia świeżego oczyszczamy ze skóry, mielimy mięso na drobnych oczkach i doprawiamy do smaku. Porcję masy (100g) rozkładamy na folii spożywczej i formujemy na cienki placek. Porcję przygotowanego wcześniej wędzonego karpia (50 g) kładziemy na wierzchu, po czym zawijamy roladę. Ważne żeby wędzony karp pokrywał całą szerokość karpia surowego. Uformowane roladki zawinięte w folię spożywczą gotujemy na parze w piecu rozgrzanym do 58°C przez około 18 minut.

Krokiet ziemniaczano-warzywny

1,8 kg ziemniaków
500 ml oleju głubczyckiego
400 g świeżych warzyw pokrojonych w drobną kostkę (marchewka, pietruszka, seler)
200 g skrobi ziemniaczanej
100 ml śmietany 30%
sól, pieprz, gałka muszkatołowa

Ugotowane i odcieczone ziemniaki przeciskamy przez praskę i łączymy z warzywami, śmietaną oraz skrobią. Z masy formujemy kroleciki (150 g), które następnie odstawiamy do wystudzenia. Przed podaniem kroimy na pół, smażymy na oleju na złoty kolor i odsączamy na ręczniku papierowym.

Cebula piklowana

300 g cebuli czerwonej
200 ml octu z czerwonego wina
150 ml wody
100 ml żelki jabłkowej
20 g cynamonu w lasce
20 g anyżu,
10 g sambalu
5 g goździków

Łączymy ze sobą wszystkie składniki z wyjątkiem cebuli i gotujemy przez około 10 minut na małym ogniu. Dodajemy obraną i przekrojoną na pół cebulę, po czym całość gotujemy przez około 5 minut i odstawiamy do wystygnięcia.



czas przygotowania: 180 minut | liczba porcji: 10

Mus jabłkowy

800 g jabłek
200 ml słodkiego białego wina
150 g cebuli
około 100 g żelki jabłkowej (w zależności od jabłek)
80 ml oleju, 2 laski cynamonu

Cebulę kroimy w kostkę i smażymy na oleju do zarumienienia. Dodajemy obrane i rozdrobnione jabłka, a następnie całość przesmażamy, zalewamy winem i doprawiamy cynamonem w laskach. Gotujemy na małym ogniu do miękkości. Miksujemy bez cynamonu, przecieramy przez drobne sitko i (w zależności od jabłek) dodajemy żelkę jabłkową - masa musi być gęsta. Mus serwujemy na zimno.

Posypka zielona

100 g panierki Panko
50 g masła z Olesna
30 g sera Bursztyn
20 g natki pietruszki
5 g cukru pudru

Wszystkie składniki miksujemy na gładką masę, przekładamy na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia i wstawiamy do pieca rozgrzanego do 145°C (wentylator na 3, wilgotność 0%). Pieczemy przez 12-18 minut, co 4 minuty mieszając.

Sos chrzanowo-rybny

500 ml wywaru rybnego
200 ml białego wina
50 g masła, 100 g cebuli
100 g chrzanzu tartego (stoik.)
50 ml oleju głubczyckiego
5g gumy ksantanowej, sól, pieprz

Cebulę smażymy na oleju na złoty kolor, wlewamy wino i redukujemy do połowy. Następnie dodajemy wywar rybny i chrzan, po czym gotujemy przez około 10 minut na małym ogniu. Wkręcamy zimne masło pokrojone w kostkę, mieszając energicznie w jedną stronę, aż do rozpuszczenia. W zależności od uzyskanej konsystencji, zagęszczamy gumą ksantanową. Całość przelewamy przez drobne sitko i doprawiamy do smaku.

Warzywa korzenne drobna kostka

200 g marchewki
100 g selera
100 g pietruszki
80 g masła z Olesna
20 g soli

Warzywa kroimy w drobną kostkę, parzymy we wrzątku i hartujemy w zimnej wodzie. Dodajemy masło i mieszamy.

Wywar rybny

6 l wody
600 g resztek z ryb (skóry, ości, głowy)
200 g marchewki
120 g selera
120 g pietruszki
90 g kapusty białej
80 ml oleju głubczyckiego
cebula
główka czosnku
liść laurowy
ziele angielskie

Wszystkie składniki rozdrabniamy, mieszamy z olejem i na 15 minut wkładamy do pieca rozgrzanego do 220°C. Po zrumienieniu się całość przekładamy do garnka i zalewamy zimną wodą. Zbieramy z góry tłuszcz i gotujemy na małym ogniu przez 2 godziny, a następnie odciekamy i redukujemy do 1l.

