



Lanýžové perličky PERLAGE DI TARTUFO je zcela inovativní produkt společnosti Tartuflanghe.

Vypadají jako kaviár, ale chutnají jako černý zimní lanýž. Lanýžový kaviár se vyrábí ze šťávy z černého zimního lanýže, která se získává v průběhu vaření čerstvého lanýže. Tato chutná šťáva je pak zredukována na malé perličky díky vysoce sofistikované metodě zvané „sférování“. Získají se tak malé perličky s lanýžovou chutí a se stejnou barvou i texturou, jakou má kaviár.



FULVIO SICCARDI CHEF



www.ilovetruffle.com



grafica KAPU-publitalia



LE NUOVE FRONTIERE DEL TARTUFO



Il Perlage di Tartufo

TUŇÁK TATAKI S LANÝŽOVÝM MÁSLEM (APERITIV)

Ingredience pro 4 osoby:

100 g filetu z tuňáka nakrájeného na špalíčky
20 + 20g lanýžového másla Tartuflanghe
20 g mascarpone ochucený solí a pažitkou, kapkou citrónové šťávy a 2 kapkami oleje „Oro in Cucina“ s černým zimním lanýžem Tartuflanghe
Lanýžové perličky Tartuflanghe
1 svazek pažitky

Nechte tuňáka zatáhnout na másle na rozpálené pánvi na obou stranách, poté ho rychle zchladte na ledu a osušte. Tuňáka potřete zbylým máslem.

Dokončení:

Nakrájejte 4 kousky tuňáka a otočte ho na talíř řezem nahoru. Na lžičku dejte ochucený mascarpone a lanýžové perličky a dozdobte 4 snítkami petrželky.

BRAMBOROVÁ PĚNA A KRÉM Z HUB A LANÝŽŮ

Ingredience na půl litru sífonu:

200 g loupaných brambor nakrájených na kostičky
1 šalotka
50 g krém z hříbků a lanýže Tartuflanghe
sůl a pepř
0,25 l vody
0,25 l tekutého smetany
40 g másla
40 g nastrouhaného parmazánu

Rozpusťte máslo na pánvi, přidejte šalotku a nechte jí zesklivatět. Poté přidejte brambory a povařte je 5 minut. Přidejte vodu a tekutý krém a vařte, dokud nejsou brambory měkké. Pak přidejte krém z hříbků a lanýže, sůl, pepř, nastrouhaný parmazán. Rozmixujte směs a propasírujte, poté ji vložte do sífonu a zapněte ho.

Dokončení:

Podávejte v teplé sklenici s lžičkou lanýžových perliček na straně. Drobné crostini se mohou dát na krém do skleničky.

TELECÍ NA TŘI ZPŮSOBY: SYROVÉ, MARINOVANÉ A NA RŮŽOVO

Ingredience pro 4 osoby:

1) SYROVÉ
160 g telecího zadního na tatarák
20 ml citrónové šťávy s trochou olivového oleje
2 g krému z ančoviček
50 g měkkého sýra ricotta
10 g strouhaného parmazánu
1 kapka oleje „Oro in Cucina“ s černým zimním lanýžem od Tartuflanghe
sůl a pepř
extra panenský olivový olej
celerová nať, mrkev, ředkvička (nakrájené na drobno)
baby špenát na ozdobu
“Perlage di Tartufo - Tartuflanghe”

Maso lehce naklepejte nožem a nakrájejte na drobno, ochuťte citrónovou šťávou, solí, pepřem, dovnitř kuličky vkládejte ricottou s parmazánem a lanýžovým olejem. Vytvarujte tatarák do malých masových kuliček.

2) MARINOVANÉ

160 g marinovaných telecích plátků (naloženo 2 dny v koření, solí a cukru)
20 g salátu
20 g hoblin parmazánu
60 ml limetkové šťávy se strouhaným parmazánem nasekaná pažitka
1 kapka oleje „Oro in Cucina“ s černým zimním lanýžem od Tartuflanghe
olivový olej
mrkvové julienne na dekoraci

Na nářezáku nakrájejte 4 tenké plátky telecího carpaccia na osobu, položte je na talíř, přidejte sůl a hoblinky parmazánu, list salátu a vytvořte rolku.

3) NA RŮŽOVO

120 g mladé telecí kýty (krátce zapéct v troubě na 75°C a dopéct do růžova na 48°C)
4 plné lžice omáčky Cavour (majonéza a bílý vinný ocet, sůl, 1 celé vejce, kapka lanýžového oleje, kapary, okurky, malá cibulka, petrželka, 1 najemno nakrájená ančovička – vše rozmixovat)

Upečené maso nakrájejte na plátky, počítejte 5 tenkých plátků na osobu a vytvarujte je do růže.

Dokončení: *Na hranatý talíř položte několik listů baby špenátu a na drobno nakrájenou zeleninu, pak umístěte masové kuličky z tataráku. Pokapejte vše olivovým olejem a přidejte špetku soli. Na vrch dejte lanýžové perličky. Vedle kuličky dejte hovězí carpaccio a julienne. Pokapejte šťávou z limetek a parmazánu. Jako poslední dejte telecí růži s trochou omáčky Cavour. Dozdobte kaparami.*

“VEJCE V KLECI” SE SMETANOVÝM KRÉMEM A ČERNÝM LANÝŽEM NoH2O®

Ingredience pro 6 lidí:

6 čerstvých vajec
0,3 l smetany
0,2 l plnotučného mléka
50 g parmazánu
2 g sušeného černého lanýže NoH2O®
3 kapky oleje „Oro in Cucina“ s černým zimním lanýžem od Tartuflanghe
sůl
4 čtverce teplu vzdorné fólie 20x20cm
Kuchyňský provázek
4 kališky na pudink z alobalu

Uvařte celá vejce v troubě s párou po dobu 50 minut na 62°C a poté je zchladte na ledu. Na malé pánvi nechte rozpustit máslo, přidejte sušený lanýž a krátce povařte. Smíchejte tekuté ingredience společně s 50 g parmazánu, solí, 1 lžičkou kukuřičného škrobu a přidejte lanýžové máslo. Přiveďte k varu a poté

stáhněte z ohně.

Vložte fólii do alobalových kališků, na dno dejte lžičku smetany, poté vyloupejte uvařená vejce a dejte je do kališků. Osolte, přidejte opět lžičku smetany a trochu strouhaného parmazánu. Uzavřete fólii a zavažte provázkem.

Dokončení:

Předehejte troubu na 200°C a povařte vejce 7 minut. Ihned poté je podávejte na polévkových talířích, rozvažte provázek a nechte hosty, aby pak rozbilili překvapení, které se skrývá uvnitř.

Tip šéfkuchaře:

Podávejte na talíři s crostinami, tím dodáte křupavou tečku k receptu.

