



Viesnīcas "Port Hotel"
šefpavārs ULDIS KREBS

Truša gaļas kronis ar burkānu-krēmsiera biezeni

Truša gaļas karbonāde ar ribiņām.

Ribiņas ar šķērēm nogriež vienādā garumā un attīra no gaļas un plēvēm (jāuzmanās, lai neatdalītu ribas no karbonādes gabala). Sagatavoto gaļu iemarinē ar graudu sinepju, kapāta timiāna un eļļas maisījumu. Karbonādi no viena gala sarullē tā, lai attīrītās ribiņas veidotu "kroni".

Burkānu un Smiltenes krēmsiera biezenim: 500 g burkānu, 50 g saldā krējuma, 150 g krēmsiera, sāls, pipari.

Burkānus rupji sagriež un salsūdenī novāra mīkstus, nosusina, pēc iespējas atbrīvojoties no liekā ūdens. Pievieno saldo krējumu un uzkarsē. Pievieno sieru, uzkarsē, mikserī sakul vienmērīgā konsistencē, pievienojot sāli un piparus.

Truša gaļas "kroni" un burkānu biezeni servē



Truša gaļas frikasē ar krēmsiera mērci

Trusis (viss, kas palicis pāri pēc kroņa – šķiņķi, lāpstiņas u.c.)

Gaļas marinēšanai – graudu sinepes, ķiploks, 400 g šampinjonu, 200 g sīpolu, 200 g baltvīna, 400 g saldā krējuma.

Truša gaļu iemarinē. Traukā, kurā sautēs trusi, lej eļļu un apcep gaļu. Gaļu izņem, liek smalki sagrieztus sīpolus un šampinjonu daivas. Apcep. Pievieno baltvīnu, un ļauj vīnam iztvaikot. Tad liek apcepto gaļu un pārlej ar ūdeni tā, lai gaļa būtu nosepta. Zem vāka uz nelielas uguns sautē 40 minūtes, pievienojot sāli un piparus.

Gatavo gaļu izņem, atdzesē un atdala no kauliem, sagriež kubiņos.

Truša gaļas buljonam pievieno Smiltenes krēmsieru, saldo krējumu un pagatavo mērci. Ja vajag, iebiezina ar kartupeļu cieti. Gatavai mērcei pievieno gaļu un uzkarsē. Ēdienu servē uz šķīvja.

Baltie sparģeļi ar garšaugu krēmsieru un sparģeļu salsu

400 g krēmsiera, 1 tējkarote timiāna lapiņu, 1 tējkarote rozmarīna lapiņu, 1 ķiploku daiviņa, sāls, pipari.

Gatavo garšaugu krēmsieru: timiāna un rozmarīna lapiņas (bez kātiem) smalki sakapā, ķiploku izspiež, to ar sāli un pipariem iemaisa istabas temperatūras krēmsierā. Liek ledusskapī atdzesēties.

Gatavo sparģeļu salsu: sparģeļus nomizo un salsūdenī novāra. Galotnes daļu nogriež, kāta daļu sagriež plānās šķēlēs. Tomātus ar mizu sadala filejās un sagriež kubiņos. Tomātus un sagrieztos sparģeļus samaisa ar olīveļļu, gaišo balzamikā etiķi, sāli un pipariem.

Ēdienu servē uz šķīvja.



Kartupeļu puravu krēmzupa ar gārsām

1 kg kartupeļu, 200 g sīpolu, 500 g puravu, 150 g krēmsiera, ķiploku daiviņas, 1 l trekna piens, 2 saujas gārsu jauno dzinumumu, laima sula, sāls, pipari.

Katlā apcep rupji grieztus sīpolu un kartupeļus līdz zeltaini. Pievieno 2 l ūdeni, sāli, piparus un vāra līdz gatavībai. 10 minūtes pirms gatavības, pievieno rupji grieztu puravu (zaļo daļu).

Kad dārzeni mīksti, pievieno pienu, uzvāra. Blenderī sakul un izkāš caur smalko sietu.

Zupu uzvāra, pievieno gārsas, krēmsieru un ar rokas blenderi sakul. Zupu nevāra, tikai uzkarsē, pievieno nelielu laima sulu.