

Vaříme narůžovo



Romantika u jídla

Ne nadarmo se říká, že láska prochází žaludkem. **Možná vám to přijde jako klišé, nicméně výbornou večeří či dezertem z lásky zkrátka nikdy toho druhého nezklamete.**

Vyzkoušejte naše růžové menu

Tyto recepty vás naladí na tu správnou náladu. Z ingrediencí v následujících receptech připravíte vždy dvě porce.

Carpaccio z červené řepy s kozím sýrem



Lahodný a nenáročný předkrm, který vhodně připraví chuťové pohárky k dalšímu hodování.

2 ks menší červené řepy, 5 lžic kvalitního olivového oleje, 2 lžice medu, 1 lžice citronové šťávy, 2 lžice pomerančové šťávy, 2 lžice vinného octa, 1 lžice sójové omáčky, ½ lžičky jemně strouhaného zázvoru (popřípadě sušeného), sůl, pepř, 120 g kozího sýra, hrst rukoly, slunečnicová či piniová semínka

Řepu očistíme a pokrájíme na velice tenké plátky, ideálně až téměř průhledné. Nyní si připravíme marinádu. V malém kastrůlku svaříme ocet s medem a špetkou soli. Přidáme olej, citronovou i pomerančovou šťávu, sójovou omáčku, zázvor a trošku pepře. Do plastové dózy či do silnějšího igelitového sáčku vložíme pokrájenou řepu a důkladně ji obalíme v marinádě. Uzavřeme a necháme v lednici marinovat alespoň přes noc, ovšem nejlépe celý den. Hotové plátky řepy poklademe na talíř a posypeme semínky, nadrobeným kozím sýrem a pár listy rukoly. Sýr můžeme pokapat louhem z nakládání červené řepy, aby zružověl a dodal pokrmu valentýnský nádech. A pokud chcete romantiku povznést ještě na vyšší level, pomocí vykrajovátka vykrajete před marinováním z plátků řepy malá srdíčka.

Losos ve smetanovém přelivu se špenátem a mandlemi



Křehkého lososa na másle doplňuje výrazná smetanová omáčka a netradičně připravovaný špenát s plátky

mandlí.

Losos: 2 filety čerstvého lososa, 2 lžíce másla, 2 snítky čerstvého tymiánu, sůl, pepř. Smetanová omáčka: 2 lžíce másla, 1 lžíce hladké mouky, 250 ml smetany, špetka muškátového oříšku, sůl, pepř, sušený tymián. Špenát: 2 hrsti čerstvého špenátu, 1 lžíce másla, 2 lžíce smetany, 1 malý stroužek česneku, plátky mandlí, sůl, pepř.

Nejprve připravíme špenát. Na másle orestujeme listy, než zjemní a změkknou. K nim prolisujeme česnek, osolíme, opeříme a zakápneme smetanou. Nakonec přidáme plátky mandlí, promícháme a odstavíme. Nyní se vrhneme na omáčku. V kastrůlku rozejdeme máslo a přisypeme mouku, rozmícháme a ihned přiléváme smetanu. Stáhneme plamen a za stálého míchání necháme povařit, dokud omáčka nezhoustne. Přidáme muškátový oříšek, trošku tymiánu, sůl a pepř podle chuti. Opět můžeme zakápnout troškou louhu z červené řepy a získat tak narůžovělý přeliv. Na závěr připravíme lososa. Pokud nemáme filety již bez kůže, nejprve ji opatrně odřízneme, popřípadě pouze seškrábeme šupiny. Rybu ze všech stran osolíme a opeříme. V pánvi rozejdeme máslo, do kterého hodíme tymián. Poté vložíme lososa a ze všech stran opečeme dozlatova. Během přípravy lososa poléváme tymiánovým máslem pro zvýraznění chuti. Servírujeme se špenátem a smetanovým přelivem.

Pěna z bílé čokolády s malinovým coulis



Dokonalá sladká tečka na závěr. Hříšně sladkou a nadýchanou pěnu z bílé čokolády skvěle doplní výrazný přeliv z čerstvých malin.

Pěna: 150 g bílé čokolády, 1 lžíce másla, 1 vejce, 1 lžíce cukru krupice, 1 vanilkový lusk, 120 ml smetany. Coulis: 1 hrnek malin, 1 lžíce cukru krupice, pár kapek citronové šťávy.

Jako první vyšleháme smetanu do tuha a vložíme do lednice. Nad vodní lázní rozpustíme bílou čokoládu s máslem. Mezitím oddělíme bílek od žloutku a k žloutku přidáme cukr. Vanilkový lusk podélně rozřízneme, z půlky seškrábneme špičkou nože semínka a ta přidáme ke žloutku s cukrem. Metličkou šleháme do té doby, než směs zesvětlá. Rozehřátou čokoládu pomalu a za stálého míchání vlijeme do žloutkové směsi a vše dáme ještě na pár minut nad vodní lázeň. Z bílků vyšleháme tuhý sníh. Vyndáme studenou vyšlehanou smetanu a po částech ji vmícháme do čokolády. Poté zlehka vpracujeme sníh z bílku. Hotovou hmotu rozdělíme do sklenic a vložíme alespoň na 5 hodin, ideálně ale přes noc, do lednice. Maliny rozmačkáme a svaříme společně s cukrem a citronovou šťávou. Pokud chceme směs hladkou a bez semínek, procedíme ji přes sítko.

Vlijeme na povrch vychlazené pěny, ozdobíme čerstvými malinami, jahodami a lístkem máty.

Nápoj zamilovaných



K dobrému jídlu patří také dobré pití. Jaké by mohlo být lepší nežli sklenka šampaňského? Ovšem i tady můžeme z obyčejných bublinek lehce vykouzlit romantický nápoj vhodný k zakončení skvělého růžového menu.

100 ml brusinkového džusu, hrst brusinek, snítka rozmarýnu, kvalitní šampaňské

Na dno sklenice vhodíme pár brusinek a do každé vlijeme 50 ml brusinkového džusu a vhodíme malou větvičku rozmarýnu. Dolijeme šampaňským a ihned podáváme.