

✨ Menüü: Aastaajad taldrikul

🌿 I käik – Kevad: Vörsumine

Suitsutatud tuulehaug koos Gini marinaadis tuulehaugimarja, naadi-nõgesekastme, Gini želee ja minileivaga, millele lisandiks karlauguvõi ning marineeritud redised

Külm naadist ja nõgesest keefiri baasil kaste, mida on paksendatud, serveeritud frititud kale ja tuulehaugimarjaga Gini marinaadis. Lisandiks kodused küpsetatud minileivad karlauguvõiga, marineeritud redis- ning kuusevõrseõli.

Kuumtöötlustused: fritüürimine (kale), leiva küpsetamine, kala suitsutamine

Kaste: naadi-nõgese kaste

Toetavad komponendid: puhastatud ja marineeritud mari, maitseõli, Gini želee, karlauguvõi

Joogisoovitus: värske ja mineraalne valge vein (nt Grüner Veltliner või Pinot Grigio), mis toetab suitsukala iseloomu ja kerget hapet.

Serveerimisnõu soovitus:

- Taldrik/nõu: madal lai valge keraamiline taldrik (Ø -26 cm), minileib asetada samale taldrikule
 - Söögiriistad: väike kahvel ja nuga
 - Jooginõu: vee pokaal ja veeklaas
-

🌸 II käik – Suvi: Õitsemine

Leegil küpsenud porru confit kitsejuustu sabayoni, kuivatatud seapõse krõpsu, särtsakalt hapendatud varajase porgandi ja võilille siirupiga

Porru on küpsenud confit-meetodil ja seejärel leeklambiga järelküpsetatud, et saavutada grillilt tulnud söestumist.

Kastmeks on kitsejuustu sabayon – ülimalt õhuline, veinihappeline, tasakaalustatud kitsejuustu soolasuse, valge pipra, soola ja kergelt magusa nüansiga.

Seapõsk on suitsune ja krõmps – täiustab porrut ning lisab tekstuuri.

Porgand on naturaalselt fermenteeritud koos värske kurkumi, ingveri ja mustsõstralehega – viilutatud õhukeselt, lisades värvi ja meeldivat hapet.

Lisandiks veidi värsket kitsejuustu ning maitsete sidumiseks võilille siirup.

Kaunistuseks metsabukett: jänsekapsas, nurmenukk ja meelespea.

Kuumtöötlustused: confit (porru), leeklambiga karamellistamine, sabayoni vahustamine

Toetavad tehnoloogiad: fermenteerimine (porgand), kuivatamine (seapõsk), toorjuustu lisamine, siirup

Lisamõtted serveerimise kohta:

- Komponendid paigutada kihiliselt või vaba kompositsioonina
- Metsabukett asetada viimasena dekoratiivse, ent söödava elemendina
- Värvid ja tekstuurid loovad kontrasti: siidine sabayon, krõmps seapõsk, hapendatud porgand, karamellistatud porru

Joogisoovitus: kuiv ja mineraalne valge vein (nt Sauvignon Blanc või Riesling), mis toetab sabayoni happelisust ja võimendab fermenteeritud porgandi nüansse.

Serveerimisnõu soovitus:

- Taldrik/nõu: ovaalne või orgaanilise kujuga hele kivi- või portselantaldrik
- Söögiriistad: klassikaline kahvel ja nuga
- Jooginõu: vee pokaal ja veeklaas

III käik – Sügis: Saak

Aeglaselt küpsetatud veisepõsk, köögiviljagratään ja roheline pipra-seenekaste musta trühvliga

Veisepõsk on madalal temperatuuril aeglaselt hautatud kuni täiusliku pehmuseni. Serveeritakse koos rikkaliku köögiviljagratääniga, milles on kihiti küpsetatud hooajalised aedviljad

Kaste on intensiivne roheline pipra ja seenekaste, mis on viimistletud musta trühvli pastaga

Kuumtöötlustused: pikk hautamine (veisepõsk), küpsetamine (gratään), kastme keetmine ja redutseerimine

Lisandid: frititud sammal, glasuuritud pohlad, porrulauguõli, marineeritud pärksibul, suitsuhapukoor, marineeritud ja praetud shimeji seened

Kuum kaste: roheline pipra-seenekaste musta trühvliga

Lisamõtted serveerimise kohta:

- Põsk serveerida tükina gratääni kõrval, kastet heldelt üle või kõrvale
- Taldrikul visuaalne tasakaal – soojad maalähedased toonid ja rikkalik tekstuur

Serveerimisnõu:

- Taldrik/nõu: valge pastataldrik koolist
- Söögiriistad: tugevam nuga ja kahvel
- Jooginõu: punase veini pokaal ja veeklaas

Joogisoovitus: sügava karakteriga punane vein (nt Cabernet Franc või Pinot Noir), mis tasakaalustab roa rammusust ja toetab trühvli- ja seeneprofiili.

🍪 IV käik – Talv: Peegeldus

Valge šokolaadi-passioni kook kirsigeeliga, vaniljekaste rummi ja laimiga, nüansiks passioni viljaliha ja kuusevõrsed valges šokolaadis

Õrn ja niiske valge šokolaadi-passioni kook, millele lisatud hapukat kirsigeeli ja siidist vaniljekastet, mis on viimistletud rummi ja laimi särtsaka balansiga. Magususe ja happesuse kontrast viib maitsed tasakaalu.

Kaunistuseks valges šokolaadis kuusevõrsed, mis lisavad talvist iseloomu ja kerget metsamaitset.

Kuumtöötlustused: küpsetamine (kook), kastme keetmine

Kreem/vaht: vaniljekaste (külm)

Lisandid: Passioni viljaliha, valges šokolaadis kuusevõrsed

Lisamõtted serveerimise kohta:

- Kook lõigatud puhta joonega portsjoniteks
- Passioni viljaliha garneering
- Kuusevõrsed asetatud tasakaalukalt peale või kõrvale

Joogisoovitus: värske ja happeline dessertvein (nt rabarberivein või Riesling Spätlese), sobib ka vahuvein kerge magususega.

Serveerimisnõu soovitus:

- Taldrik/nõu: väike magustoidutaldrik
- Söögiriistad: magustoidulusikas, dessertkahvel
- Jooginõu: dessertveini või vahuveini pokaal ja veeklaas