



Maestro



Wyrusz w podróż kulinarną pełną bogactwa smaków!

Świat przypraw i pieprzu oferuje niezwykłą różnorodność, a młynek Peugeot **Maestro** jest idealnym narzędziem do odkrywania ich bogactwa. Razem z renomowanymi szefami kuchni wyrusz w oryginalną podróż kulinarną, która zapewni niezapomniane doznania smakowe. Będziesz zaskoczony, jak przyjemnie jest poszerzać swoje horyzonty smakowe, na tak zaawansowanym poziomie.

Czarny pieprz - najpopularniejsze bogactwo smaków i aromatów

Pochodzenie pieprzu sięga Kerali - stanu na południowo-zachodnich Indiach, leżącego na Wybrzeżu Malabarskim. Pieprz czarny pochodzi z owoców pnącza należącego do rodziny pieprzowców. Pnącza mogą osiągać wysokość do 4 metrów, a na jednej łodydze znajduje się od 20 do 30 kiści z małymi owocami. Zbiór rozpoczyna się, gdy owoce zaczynają dojrzewać. Różne kolory i aromaty pieprzu są determinowane przez dojrzałość ziaren i staranność w ich pielęgnacji po zbiorze. Intensywnie dojrzałe owoce mają czerwony kolor i średnicę około 5 mm. Ziarna czarnego pieprzu powstają poprzez zbieranie niedojrzałych, zielonych owoców, które są następnie suszone na słońcu. Pod wpływem promieni słonecznych zmieniają one kolor z zielonego na czarny. Różnorodność gleby, klimatu i specjalistyczna wiedza odgrywają kluczową rolę w tworzeniu niezwykle bogatej palety złożonych i intensywnych aromatów, w tym drzewnych, kwiatowych, owocowych i mentolowych.



PIEPRZ ZIELONY

Zbiór rozpoczyna się zanim owoce osiągną dojrzałość. Następnie są suszone na słońcu, liofilizowane lub przechowywane w słonej zalewie, lub occie. Pieprz zielony ma wyszukany, wyrazisty, odświeżający smak, ale nie jest tak ostry, jak pieprz czarny.

PIEPRZ CZARNY

Najpopularniejszy rodzaj pieprzu. Posiada on najostrejszy aromat spośród pozostałych rodzajów. Aby osiągnąć odpowiedni kolor i stopień ostrości, owoce rośliny zbiera się, zanim dojrzeją, następnie poddaje się fermentacji i suszeniu w słońcu, kiedy to stają się czarne, twarde i bardziej pomarszczone niż inne rodzaje pieprzu.



PIEPRZ BIAŁY

Zbiór rozpoczyna się, gdy owoce pieprzu są w pełni dojrzałe. Kolejno moczy się je w wodzie przez kilka godzin, aby usunąć miększą i pozostawić tylko wewnętrzną część owocni. Otrzymane w ten sposób szare pestki są poddawane suszeniu, aż do momentu uzyskania kremowo-białego koloru. Pieprz biały jest delikatniejszy niż pieprz czarny i ma bardziej subtelny smak.

PIEPRZ CZERWONY

Ten rodzaj pieprzu pozyskuje się z dojrzałych owoców, które następnie są suszone i marynowane w occie lub solance. Ma niezwykle bogaty aromat, a także doskonale pełni rolę bazy do przygotowania różnorodnych marynat.



GOTOWANIE

Bogate aromaty pieprzu są niezwykle lotne i rozpraszają się w krótkim czasie po zmieleniu ziaren. Dlatego, aby w pełni wykorzystać walory smakowe pieprzu, najlepiej zmielić go przed spróbowaniem dania lub bezpośrednio przed jego podaniem. Jeśli chcesz cieszyć się pełnym aromatem pieprzu, unikaj gotowania go razem z potrawą przez długi czas, ponieważ straci swoją intensywność.

W procesie uwalniania pełnego bukietu aromatów pieprzu, kluczową rolę odgrywa rodzaj mielenia. Wybór odpowiedniej gradacji zależy od indywidualnego gustu i pożądanego efektu:

- Drobne mielenie: wydobędzie intensywność pikantności.
- Średnie mielenie: zapewni idealną równowagę smaku.
- Grube mielenie: umożliwi wydobycie najcenniejszych aromatów.

Kampot Kambodża



PIEPRZ CZARNY

Czarny, organiczny pieprz z KAMPOT to wyrazisty, owocowy smak z delikatną nutą świeżej mięty. Pochodzi z regionu Kampot w południowej Kambodży, który graniczy z morzem. Morska bryza i wilgotne powietrze mają istotny wpływ na intensywność smaku i jakość ziaren.



Jest doskonałym dodatkiem do czerwonego mięsa, tłustych ryb (takich jak tuńczyk i makrela), warzyw (szczególnie czerwonej kapusty i pomidorów), roślin strączkowych (jak soczewica i ciecierzycza), niektórych owoców (takich jak truskawki i wiśnie), a także deserów na bazie czekolady.



Dorastając w koreańskim domu, uwielbiałam sposób, w jaki czarne ziarna pieprzu wzmacniały intensywne, pikantne smaki koreańskiej kuchni.

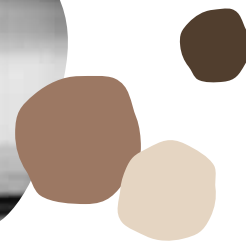
BEVERLY KIM

PARACHUTE / CHICAGO / USA

Kreatywność i zaangażowanie są kluczowymi słowami, które definiują kuchnię Beverly Kim - uznanej szefowej kuchni koreańskiego pochodzenia. Beverly Kim otrzymała jedną gwiazdkę w prestiżowym przewodniku Michelin. Jest właścicielem dwóch znakomitych restauracji w Chicago, w tym Parachute, gdzie zaprasza do odkrywania smaków koreańskiej, autorskiej kuchni.

Bulgogi - koreańska wołowina z użyciem czarnego pieprzu Kampot.

Bulgogi – popularne danie kuchni koreańskiej (Bulgogi po koreańsku oznacza "płonące mięso") – to tradycyjny przepis na marynowane, a następnie grillowane mięso. Czarny pieprz Kampot jest używany w dwóch etapach przygotowania, idealnie komponując się ze składnikami charakterystycznymi dla kuchni koreańskiej, takimi jak sos sojowy, olej sezamowy, czosnek i miód, używanymi do marynowania mięsa.



Bulgogi

Marynata:

1/3 szklanki sosu sojowego tamari
30 ml sosu sojowego Jinjang (jeśli nie masz sosu sojowego Jinjang, użyj tamari lub zwykłego sosu sojowego)
1/2 szklanki winnej przyprawy Mirin
1 jabłko (obrane, wydrążone, posiekane)
½ posiekanej cebuli (połącz z jabłkiem i zmiksuj, a następnie przecedź przez sitko lub gazę)
3 starte ząbki czosnku
1 łyżka sake
2 łyżki oleju sezamowego
2 łyżki brązowego cukru
1/2 łyżki miodu
pieprz Kampot – ilość ok. 10 obrotów młynka Maestro
340 g cienko pokrojonej połówki wołowej

Bulion z pieczarkami:

5 szklanek wody
ok. 10 cm wodorostów kombu
6 suszonych grzybów shiitake
1/2 cebuli (pokrojonej na ćwiartki)

Sos do podania:

1/3 szklanki sosu z usmażonego bulgogi (sos przecedzić przez sitko)
2 łyżki przyprawy mirin
1/3 szklanki bulionu shiitake (lub wody)
2 łyżeczki sosu sojowego tamari

Do podania:

2 łyżki oleju z prażonych ziaren sezamu
3 cebule, pokrojone na 5-centymetrowe kawałki
2 pęczki oczyszczonych grzybów enoki (pokrój na 4 mniejsze pęczki)
3/4 szklanki pokrojonej cebuli
1/4 szklanki cieniutko posiekanej cebuli dymki
1/2 łyżeczki prażonych nasion sezamu

Przygotowanie wołowiny:

- Wymieszaj wszystkie składniki marynaty
- Wlej marynatę do cienko pokrojonej połówki wołowej, dokładnie wmasuj w każdy plaster mięsa,
- Przykryj i pozostaw w lodówce na noc.
- Następnego dnia rozgrzej patelnię do smażenia, wlej odrobinę oleju rzepakowego i smaż mięso, aż będzie brązowe i dobrze wysmażone.
- Odcedź nad miseczką przez sitko, zachowując sos ze smażenia (będzie on podstawą sosu).
- Przygotowanie bulionu Shiitake
- Namocz przez godzinę wodorosty kombu w 5 szklankach wody.
- W garnku zagotuj kombu, suszone grzyby shiitake i cebulę.
- Po zagotowaniu usuń kombu i gotuj grzyby shiitake z cebulą przez kolejną godzinę. Odcedź i schłodź.

Przygotowanie sosu do podania:

Do odcedzonego sosu dodaj bulion shiitake lub wodę, mirin i jinjang (lub tamari).

Podanie:

- Na rozgrzaną dużą patelnię z powłoką nieprzywierającą wlej olej sezamowy. Dodaj pokrojoną w plastry żółtą cebulę i grzybki enoki, podsmaż do lekkiego zrumienienia.
- Dodaj mięso bulgogi i smaż, aby nabrało koloru. Od czasu do czasu przemieszaj.
- Dodaj dymkę oraz „sos do podania” i pozostaw na ogniu, aby sos się lekko zagęścił (najlepiej dodawać go w dwóch partiach)
- Za pomocą młynka Peugeot Maestro zmiel 3-4 szczypty czarnego pieprzu z Kampot, dodaj i wymieszaj. Nałóż na dwa talerze, a następnie udekoruj cienko pokrojoną cebulą dymką oraz prażonymi nasionami sezamu.
- Bulgogi zwykle podaje się z gorącym ryżem krótkoziarnistym i porcją kimchi.

Sikara Madagaskar

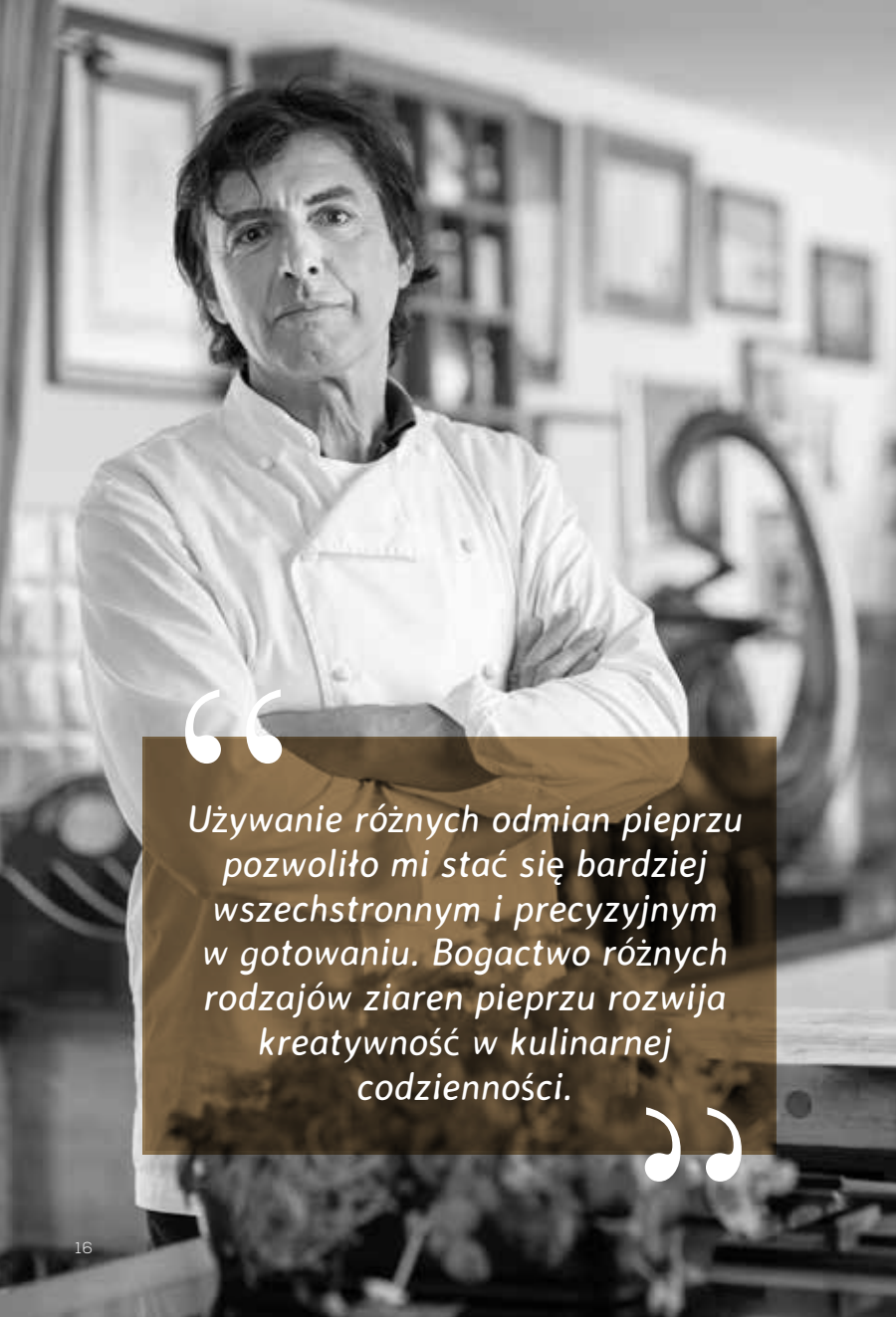


PIEPRZ BIAŁY

Pieprz biały jest pozyskiwany z dojrzałych ziaren pieprzu, które są czerwonego koloru. Po zbiorze ziarna pieprzu są namaczone przez kilka godzin w słodkiej wodzie. Następnie są suszone na słońcu, selekcionowane i oczyszczane, aby usunąć miąższ. Biały pieprz charakteryzuje się mniej intensywnym, palącym smakiem i bardziej subtelnym aromatem w porównaniu do pieprzu czarnego.



Doskonale komponuje się z białym mięsem, drobiem, białymi rybami, warzywami (takimi jak kabaczek, szparagi czy fasolka szparagowa), a także sałatkami i deserami - zwłaszcza takimi, których bazę stanowią pomarańcze i gruszki.



“

Używanie różnych odmian pieprzu pozwoliło mi stać się bardziej wszechstronnym i precyzyjnym w gotowaniu. Bogactwo różnych rodzajów ziaren pieprzu rozwija kreatywność w kulinarnej codzienności.

”

JEAN-CHRISTOPHE NOVELLI

NOVELLI / BELFAST / WIELKA BRYTANIA

Jean-Christophe Novelli to szef kuchni uhonorowany wieloma gwiazdkami Michelin, jest uznanym restauratorem, dzielącym się swoją pasją z ludźmi na całym świecie. Jego celem jest propagowanie zdrowej kuchni polegającej na używaniu mniejszej ilości tłuszczów nasyconych, cukru i soli. Jest również właścicielem renomowanej szkoły gotowania, a znany jest ze swojego twórczego podejścia i innowacyjnych technik gotowania.



Pikantna tarta z nektarynkami i jeżynami

Zajrzyjcie do odważnego przepisu na owocowe tarteletki doprawione mieszanką białego pieprzu Sikara. W tym przepisie subtelne pikantne nuty białego pieprzu Sikara doskonale harmonizują z chrupkością francuskiego ciasta. Jego świeżość i delikatne kwiatowe aromaty wzmacniają smak nektarynek i jeżyn.



Pikantna tarta z nektarynkami i jeżynami.

Składniki:

- 4 łyżki miodu lub karmelu
- 2 nektarynki (podziel na połówki, usuń pestki, miąższ poprzecinaj nożem)
- 2 laski wanilii, przekrojone na pół
- pieprz biały Sikara
- 4 x 50 g ciasta francuskiego
- mąka do rozwałkowania ciasta
- 100 g posiekanych pistacji (prażonych w piekarniku w bardzo niskiej temperaturze)
- 100 ml śmietany 30%
- 8 dużych jeżyn

Przygotowanie:

- Rozwałkuj każdą partię ciasta umieszczając je między dwoma arkuszami papieru do pieczenia, dodaj pieprz biały Sikara (1 obrót, gradacja 5) kontynuuj wałkowanie, popieprz ciasto jeszcze raz (pół obrotu, gradacja 5). Kontynuuj wałkowanie, aż ciasto będzie miało grubość około 1,5 mm. Następnie wytnij krążek wystarczająco duży, aby całkowicie przykryć później przygotowane owoce i umieść go w lodówce.
- Wyłóż 4 głębokie foremki do tarteletek papierem do pieczenia.
- Wlej miód/karmel do spódów foremek do tarteletek.
- Umieść w miodzie/karmelu połowę rozciętej laski wanilii.
- Do każdej nektarynki włóż po dwie jeżyny i obróć, aby znajdowały się na spodzie ciasta.
- Przykryj owoce ciastem, zawijając krawędzie ciasta wzdłuż boków, upewniając się, że dotyka miodu/karmelu (usuń nadmiar soku).
- Umieść tarty w lodówce na co najmniej 30 minut, aż ciasto wystarczająco stwardnieje (aby dobrze utrzymać deser).
- Rozgrzej piekarnik do 200°C (najlepiej z termoobiegiem).
- Umieść tarty w piekarniku i piecz przez około 20 minut, aż ciasto będzie chrupiące i złociste, a owoce będą miękkie po nakłuciu nożem.
- Wyjmij z piekarnika i pozostaw do ostygnięcia.
- Przełóż tarteletki na talerze do serwowania (pomoże Ci w tym papier do pieczenia).
- Rozsyp pistacje na lepkich krawędziach ciasta (uwaga, aby nie dotknąć gorącego karmelu).
- Podawaj z odrobiną śmietanki i wykończ pieprzem (jeden obrót, poziom 2).

Kampot Kambodża



PIEPRZ CZERWONY

Czerwony pieprz Kampot jest uprawiany w regionie Kampot na południu Kambodży. Osiąga on pełną dojrzałość na krzewach. Charakteryzuje się pikantnym, owocowym smakiem z subtelnymi nutami cytrusowymi.



Doskonale pasuje do białego i czerwonego mięsa, tłustych ryb, warzyw takich jak pomidory i papryka, oraz roślin strączkowych. Wyjątkowo dobrze sprawdza się w słodko-kwaśnych daniach oraz w deserach owocowych (takich jak wiśnie, pigwa, owoce cytrusowe itp.) oraz w czekoladzie.



“

Wykończenie potrawy świeżo mieloną przyprawą, to jak dodanie odrobiny magii, która nadaje potrawie zniewalający smak i aromat.

”

ROMUALD FASSENET

CHÂTEAU DU MONT-JOLY
SAMPANS / FRANCE

Romuald Fassenet, zdobywca prestiżowej nagrody Meilleur Ouvrier de France oraz renomowany szef kuchni nagrodzony gwiazdką Michelin. Wykorzystuje swoją kreatywność i pasję do tworzenia wspaniałych dań z lokalnych produktów. Czynn timer wspiera najbardziej utalentowanych szefów kuchni, biorących udział w prestiżowym konkursie kulinarnym Bocuse d'Or.



*Coulis truskawkowe z lodami
z dodatkiem czerwonego pieprzu
Kampot i tuile miodowym.*

Ten deser czerpie inspirację z owocowych nut czerwonego pieprzu Kampot. W swoim przepisie Romuald Fassenet wykorzystuje pieprz, aby wzmocnić i podkreślić smak zarówno sorbetu, jak i świeżo upieczonego tuile.



Coulis truskawkowe z lodami z czerwonego pieprzu Kampot i tuile miodowym.

Składniki:

Lody:

- 340g wody
- 170g cukru
- 60g glukozy
- 20g mleka w proszku
- 250g mleka pełnotłustego
- czerwony pieprz Kampot

Sos truskawkowy:

- 250g truskawek
- 125g octu balsamicznego
- 150g wody
- 150g cukru
- czerwony pieprz Kampot

Ciastko miodowe:

- 30g masła
- 30g miodu
- 55g cukru pudru
- 30g mąki

Przygotowanie:

Lody

- Do rondla wlej wodę, dodaj cukier, glukozę, zagotuj mieszając.
- Dodaj mleko w proszku i pełne mleko, doprowadzając do wrzenia.
- Następnie zdejmij z ognia, dodaj pieprz (ilość - ok. 6 obrotów młynka Maestro, stopień mielenia - 2).
- Poczekaj, aż ostygnie, a następnie umieść w maszynie do lodów, zamroź.
- Przechowuj w zamrażarce.

Coulis truskawkowe:

- Truskawki przekrój na pół i umieść w pojemniku. Zostaw kilka truskawek do dekoracji.
- W rondelku podgrzej wodę i cukier. Dodaj ocet balsamiczny i czerwony pieprz Kampot (ilość - ok. 10 obrotów młynka Maestro, stopień mielenia - 6).
- Zdejmij z ognia, przykryj i pozostaw do zaparzenia.
- Truskawki zalej syropem.
- Wstaw do lodówki na co najmniej 6 godzin.

Tuile:

- Utrzyj masło szpatułką, aż będzie gładkie.
- Dodaj cukier puder, przesianą mąkę i miód.
- Na żaroodpornym naczyniu z nieprzywierającą powłoką uformuj małą kulkę z ciasta (rozplynie się podczas pieczenia).
- Piecz do karmelizacji przez kilka minut w piekarniku nagrzanym do 175°C.
- Po wyjęciu z piekarnika, na gorące tuile posyp odrobinę pieprzu Kampot (ilość - 1 obrót młynka Maestro, stopień mielenia - 4-5).

Serwowanie:

- Ułóż truskawki i część sosu w miseczce lub talerzu.
- Na wierzchu umieść gałkę lodów, tuile i posyp odrobiną czerwonego pieprzu Kampot.
- Dodaj kilka świeżych truskawek do dekoracji

Voatsiperifery Madagaskar



DZIKI PIEPRZ

Pieprz Voatsiperifery posiada wyjątkowy kwiatowo - owocowy smak. Oprócz delikatnej ostrości, można wyczuć zdecydowane nuty egzotycznych aromatów. Ten cenny i niezwykle pieprz rośnie dziko na pnączach na południu Madagaskaru, które osiągają imponującą wysokość nawet do 20 metrów, co czyni zbieranie go trudnym zadaniem. Ziarna pieprzu, które zwykle są małe i posiadają charakterystyczny ogonek, dostarczają wyrazistych drzewno - kwiatowo - owocowych nut smakowych.



Pieprz Voatsiperifery doskonale komponuje się z mięsem, takim jak drób, wieprzowina i jagnięcina, warzywami takimi jak ziemniaki i sałatki, omletami i kozim serem, a także dodaje wyjątkowego smaku truskawkom, melonom i czekoladzie.



TIM MEULENEIRE

FRANQ / ANVERS / BELGIUM

Tim Meuleneire to zdobywca gwiazdki Michelin i tytułu Premier Chef de Belgique – prestiżowego wyróżnienia dla szefów kuchni osiągających doskonałość w kreatywności, innowacyjności i sztuce kulinarnej. Jego wykwintna międzynarodowa kuchnia, oparta na zmysłach, skupia się na dominującej roli przypraw.

“

Moc przypraw zawsze mnie fascynowała, ponieważ pozwala tworzyć zaskakujące kulinarne kompozycje.

”



Filet z soli w pomidorowej skórce z pieprzem Voatsiperifery na millefeuille z cukinii.

Przepis autorstwa Tima Meuleneire ma nieco orientalny charakter. Ziemiste nuty pieprzu Voatsiperifery doskonale harmonizują z aromatami grzybów, takimi jak kurki, a świeżość pieprzu jest uzupełniana przez delikatną kwasowość pomidorów i cytrusów.

Filet z soli w pomidorowej skórce z pieprzem Voatsiperifery na millefeuille z cukinii.

Składniki:

Filety z soli:

- 4 filety (300g)
- 1 żółta cukinia
- 1 zielona cukinia
- 1 kapusta "Romanesco"
- 200g grzybów kurek
- 50g kandyzowanego owocu "Longan" (inaczej „smocze oko” - japoński owoc cytrusowy)
- 8 listków szalwii "Hot Lips" (jadalne kwiaty), opcjonalnie
- 8 kwiatów nagietków (jadalne kwiaty), opcjonalnie
- sól

Marynata do ryżu Koshihikari:

- 60g octu ryżowego
- 50g wody
- 1 łyżka przyprawy "Mirin"
- 1 łyżka sosu sojowego
- 1 łyżka sake
- 4g soli
- 40g cukru
- 400g ryżu "Koshihikari"
- 600g wody

Pomidorowa skórka:

- 100g masła
- 100g panierki panko
- 20g pomidorów w proszku
- szczypta zmielonego pieprzu Voatsiperifery
- 1 żółtko jaja
- sól

Przygotowanie:

Ułóż 2 filety rybne jeden na drugim i zawiń szczelnie w folię spożywczą w kształt walców. Gotuj na parze lub w wodzie przez 6 minut w temperaturze 60-70°C. Następnie ostrożnie wyjmij je z folii, dopraw solą i pieprzem Voatsiperifery (stopień zmielenia młynkiem Maestro - 1).

Ryż Koshihikari:

Zagotuj wszystkie składniki marynaty, aby cukier i sól się rozpuściły. Optucz ryż Koshihikari pod bieżącą wodą i gotuj w wodzie „al dente”. Wyłącz kuchenkę, dodaj marynatę do ryżu, przykryj pokrywką i odstaw na co najmniej 10 min.

Skorupka pomidorowa:

Miękkie masło wraz z panko zmiksuj w robocie kuchennym (lub zagnieć składniki ręcznie), następnie dodaj pozostałe składniki i delikatnie miksuj przez 5 minut. Rozłóż między 2 kawałkami papieru pergaminowego i włóż do zamrażarki na co najmniej 1 godzinę. Następnie pokrój w paski o wielkości kawałków filetów ryby. Pokryj filety skorupką pomidorową i podpiecz w piekarniku na funkcji „grill”.

Dodatki:

Oczyść kurki i krótko optucz w zimnej wodzie, aby usunąć zanieczyszczenia. Smaż kurki na maśle i dopraw pieprzem Kampot (stopień mielenia młynkiem Maestro - 2). Cukinię umyj i pokrój za pomocą mandoliny wzdłuż na cienkie plasterki. Wytnij delikatny miąższ. Gotuj na parze przez 1 minutę. Ułóż paski cukinii, naprzemiennie żółtą i zieloną, i wytnij z nich okrąg za pomocą foremki do ciastek. Pęczki kapusty romanesco ugotuj al dente, a następnie zanurz je w lodowatej wodzie. Delikatnie podgrzej je na maśle i dopraw solą oraz czarnym pieprzem Kampot (stopień mielenia młynkiem Maestro - 1).

Wykończenie:

Bezpośrednio na talerz wysyp sól i zmiel czarny pieprz Kampot (stopień mielenia młynkiem Maestro - 1) umieść krążek cukinii na wierzchu. Umieść 2 kawałki ryby na krawędzi koła z cukinii. Ułóż ryż na pozostałym brzegu koła z cukinii i udekoruj kurkami, kapustą romanesco, owocem Longan i kwiatami (szalwii "Hot Lips" lub nagietków - opcjonalnie).



FRESH BLEND



Mieszanka pieprzu i ziół

Ta niezwykle aromatyczna mieszanka zawiera biały pieprz, koper włoski i kolendrę, tworząc harmonijną kompozycję. Jest umiarkowanie intensywna w smaku. Ta doskonale zbalansowana mieszanka dodaje kulinarnym kreacjom aromatycznej delikatności, dostarczając świeżych i lekko anyżowych nut smakowych.



Idealnie komponuje się z rybami, owocami morza, ale również pasuje do lekkich sałatek i dań warzywnych.



“
*Ta mieszanka przypraw jest dla
mnie prawdziwym odkryciem!
Doskonale komponuje się
z owocami morza i świeżymi rybami.*
”

THIJS MELIEFSTE

MELIEFSTE / WOLPHAARTSDIJK
NETHERLANDS

Thijs Meliefste, nagrodzony gwiazdką Michelin szef kuchni pochodzący z Holandii, odkrył swoją pasję do przypraw w wieku dwunastu lat, kiedy otrzymał młynek do pieprzu jako prezent. Od tamtej pory fascynuje go moc przypraw i ich wpływ na kreatywne kompozycje kulinarne. Thijs Meliefste jest znany ze swojego unikalnego podejścia do kuchni, opartego na wykorzystaniu lokalnych i sezonowych składników, a także inspiracji holenderską przyrodą i krajobrazem, zwłaszcza prowincją Zeeland.



Węgorz w zieleni

Węgorz w zieleni:

- 2 węgorze
- 2 szalotki
- 2 gałeczki tymianku
- 2 gałeczki szczawiu
- 3 liście laurowe
- 1 gałeczka mięty
- 25 g masła
- 10 g octu winnego

Zielony sos:

- 2 pęczki cząbrku
- 1 pęczek pietruszki
- 500 g szpinaku

Krem z rukwi wodnej:

- 200 g drobno posiekanych szalotek
- 50 g białego, wytrawnego wina
- 50 g śmietanki (20%)
- 1 łyżka gęstej śmietany (35%)
- 2 wiązki rukwi wodnej

Żel z rukwi:

- 100 g kremu z rukwi
- 50 g wody
- 1,5 g substancji żelującej „agar-agar”

Przygotowanie:

Węgorz:

- Namoczyć węgorza w solonej wodzie przez 2,5 godziny.
- Odetnij ogon i głowę węgorza i zachowaj do sosu.
- Umieścić węgorza na blasze i piec w piekarniku w temperaturze 50°C przez 1 godzinę.
- Po wystudzeniu, przechowaj w lodówce przez 24 godziny.
- Zdejmij skórę, odkrój filety węgorza.
- Przełóż do lodówki

Sos do węgorza:

- Pokrój węgorza na duże kawałki.
- Posiekaj szalotki.
- Zeszklisz szalotki na masle, unikając ich przypalania.
- Dodaj węgorza i gotuj.
- Dodaj ocet i masło.
- Dodaj zioła i duś przez 20 minut.
- Przepędź sos.
- Dopraw świeżo mielonym białym pieprzem (stopień mielenia młynka Maestro – 5) i solą.
- Zagęść sos do pożądanej konsystencji.
- Dodaj posiekaną szalotkę, posiekany cząber, estragon i szczypiorek.
- Dodaj chlorofil.

Krem koperkowy

- Drobno posiekaj szalotkę.
- Zeszklisz na oliwie, unikając przypalania.
- Dodaj wino i doprowadź do wrzenia.
- Dodaj śmietankę i zagotuj.
- Przełóż całość do miksera i stopniowo dodaj gęstą śmietanę, aż masa będzie jednolita.
- Dopraw do smaku.
- Zblanszuj rukiew i odcisnij nadmiar wody.
- Dodaj do masy.

Kalarepa:

- 1 kawałek kalarepy
- starta skórka z 1/4 cytryny
- oliwa z oliwek

Krem koperkowy:

- 50 g pełnotłustego jogurtu
- 25 g białka jaja
- 3 g soli
- 4 g octu do sushi
- 150 g oleju koperkowego

Żel z octu jabłkowego:

- 100 g miodu
- 75 g octu jabłkowego
- 75 g wody
- 25 ml wina „sherry”
- 2 g substancji żelującej agar-agar
- sól

Przyprawy:

- Portulaka pospolita
- Szczaw
- Cząber

Żel z rukwi wodnej

- Doprowadź składniki do wrzenia.
- Gotuj przez 30 sekund.
- Rozłóż cienką warstwę w płaskim naczyniu.
- Przechowuj w lodówce przez 2 godziny.
- Pokrój masę żelową na cienkie paski.
- Kalarepa
- Pokrój kalarepę na plasterki o grubości 1 cm.
- Przy pomocy rantu wytnij krążki.
- Błanszuj krążki kalarepy.
- Skrop kalarepę oliwą z oliwek, posyp startą skórką z cytryny i solą.

Krem koperkowy:

- Dobrze wymieszaj składniki (z wyjątkiem oleju) za pomocą miksera.
- W trakcie mieszania stopniowo dodawaj olej.
- Dopraw sokiem z cytryny i solą.
- Wlej do butelki z atomizerem i przechowuj w lodówce.

Galaretkę z octu jabłkowego:

- Wszystkie składniki wymieszaj i doprowadź do wrzenia.
- Gotuj przez 1 minutę.
- Przelej do pojemnika i wstaw do lodówki na 4 godziny.
- Galaretkę pokrój w kostkę i wymieszaj w mikserze.
- Napełnij worek cukierniczy i wstaw do lodówki.

Serwowanie

- Delikatnie podgrzej węgorza na grillu lub w piekarniku w temperaturze do 40°C stopni.
- Wykończ skórą z limonki, Fleur de sel (sól wykończeniowa do przyprawiania i ozdabiania) i mieszanką przypraw zawierającą biały pieprz, koper włoski i kolendrę (stopień zmielenia pieprzu w młynku Maestro – 1).
- Ułóż rybę na środku talerza.
- Obok węgorza rozłóż krem koperkowy na talerzu.
- Na talerz wlej kilka kropel octu jabłkowego.
- Galaretkę pokrój w długie paski i przykryj węgorza.
- Wykończ grzankami z chleba na zakwasie.
- Wykończ danie ziołami.
- Dodaj sos.

Węgorz w zieleni

Thijs Meliefste proponuje przepis na Surf and turf. Mieszanka białego pieprzu, kopru włoskiego i kolendry doskonale podkreśla świeży i słony smak węgorza. Cytrynowy aromat pieprzu i delikatna nuta nasion kopru tworzą idealne połączenie z tą rybą.

RED MEAT BLEND



Mieszanka pieprzy do mięs

Ta mocna, aromatyczna i doskonale zbalansowana mieszanka przypraw z pewnością doda wyrazistości i głębi smaku. Różnorodność przypraw uwypukli niuanse smakowe charakterystyczne dla mięsa czerwonego, a świeże aromaty mieszanki doskonale podkreślą zapach potraw.



Doskonale nadaje się do grillowanego i wolno gotowanego czerwonego mięsa, ale będzie również doskonałym uzupełnieniem tłustych ryb, czerwonej kapusty, soczewicy oraz różnego rodzaju roślin strączkowych.



THEO WILMINK

WILMINKS PARKHOTEL / MÜNSTERLAND
GERMANY

Theo Wilmink rozpoczął swoją karierę kulinarną, szkoląc się u najlepszych szefów kuchni w Niemczech. W wieku 24 lat otrzymał tytuł " German chef", który jest jednym z najbardziej prestiżowych wyróżnień kulinarnych w Niemczech. Znakiem rozpoznawczym jego kuchni jest wyrafinowanie, regionalne produkty i nowoczesność.

“

*Właściwy dobór rodzaju pieprzu
oraz odpowiedniej gradacji
mielenia, to kwintesencja potrawy.*

”



Arbuz pieprzowo-karmelowy z kozim serkiem śmietankowym

Theo Wilmink oferuje kreatywne połączenie dominującej mieszanki pieprzu z lekką i delikatną w smaku wegetariańską przystawką na bazie sera koziego.



Arbuz pieprzowo-karmelowy z kozim serem

Składniki:

- ½ arbuza
- 300 g koziego sera
- 100 g śmietany o zawartości tłuszczu 30%
- brązowy cukier (w razie potrzeby)
- sok jabłkowy (według uznania)
- mieszanka przypraw do czerwonego mięsa

Przygotowanie:

- Wykrój kulki arbuza specjalnym nożem lub łyżką
- Wsyp brązowy cukier na patelnię i karmelizuj.
- Dodaj grubo mieloną mieszankę pieprzu i polej sokiem jabłkowym. Nie mieszaj, gotuj na wolnym ogniu, aż cukier się rozpuści.
- Dodaj kulki arbuza i krótko podgrzewaj.
- Zmiksuj kozi ser i śmietanę na krem, dopraw solą, pieprzem i miętą.
- Umieść masę w rękawie cukierniczym z karbowaną końcówką.

Serwowanie:

Ułóż kulki arbuza (2 rzędy po 4) na talerzu i umieść między nimi rząd kuleczek wyciskając ładne kształty masy serowej.

Jak zostać kulinarnym wirtuozem?



Praktyka czyni mistrza... odkryj szeroką gamę pieprzu w codziennej kuchni. Wypróbuj różne rodzaje pieprzu i ciesz się bogactwem smaków! Do czerwonego mięsa wykorzystaj czarny pieprz, czerwony pieprz Kampot lub mieszankę dedykowaną do czerwonego mięsa.



Eksperymentuj i odkrywaj najbardziej odważne lub klasyczne kombinacje. Wypróbuj połączenie białego pieprzu Sikara z delikatnym filetem ryby lub użyj dzikiego pieprzu Voatsiperifery do wykończenia czekoladowego deseru.

Wyselekcjonowany wybór Peugeot Sauvers.



PG-42455
Kampot
Kambodża
pieprz czarny
60g



PG-42486
Sikara
Madagaskar
pieprz biały
60g



PG-42479
Kampot
Kambodża
pieprz czerwony
60g



PG-42493
Voatsiperifery
Madagaskar
pieprz czarny
60g



PG-42714
FRESH BLEND
Mieszanka pieprzu i ziół
60g



PG-42707
RED MEAT BLEND
Mieszanka pieprzy do mięsa
60g



Hermetyczne saszetki na dłużej zachowują świeży smak i cenny aromat pieprzu. Zapewniają łatwe dozowanie przyprawy do młynka.



Zredukowany ślad węglowy



Ochrona aromatu



Łatwe napełnianie



TGHOME
TASTING LIFE

kupuj na tghome.pl