Istarski brodet na palenti s maslinama i kvarnerskim škampima

Sastojci

1 kg škrpine
0,4 kg škampa
0,2 kg crvenog luka
0,05 kg bijelog luka
0,3 l maslinova ulja
0,1 l vinskog octa
0,05 l bijelog vina
0,04 kg peršina
0,02 kg koncentrata od rajčice
sol po potrebi
papar po potrebi

Sastojci za palentu

0,2 kg palente
0,05 kg crnih maslina
maslinovo ulje po potrebi
sol i voda

Priprema

Škrpinu očistite te očišćene filete posolite, uvaljajte u brašno i popržite na tavi. Popržene filete začinite vinskim octom. U zasebnoj tavi pirjajte sitno sjeckani crveni luk, češnjak i peršin do zlatnorumene boje. Dodajte pire od rajčice te zalijte bijelim vinom i ribljim temeljcem kuhajući 30 minuta. Gotovu smjesu prelijte preko fileta škrpine te nastavite kuhati 30 minuta. Servirajte uz palentu i škampe pržene na maslinovu ulju.

Palenta

U slanu kipuću vodu ukuhajte očišćene masline, dodajte maslinovo ulje i palentu kuhajući dok se palenta ne zgusne.

Adrian VILLA Astra

Hotel Villa Astra smješten je u Lovranu na samoj obali mora. Kuhinja Ville Astre temelji se na svježim sezonskim, lokalnim i organskim namirnicama čiji jedinstveni spoj zadovoljava i najzahtjevnije nepce. Sezonski meniji bazirani na lovranskim plodovima čine savršen sklad tradicije i kreativnosti.Vodeći računa o dobrobiti svakoga gosta kreirani su i posebni vital te makrobiotički meniji sa naglaskom na organskim namirnicama. Stalnim unaprjeđenjem ponude ostvarili su značajan ugled kako u domaćim tako i stranim gastronomskim vodičima.

Rolada od purice sa zagorskih brega s kvarnerskim divljim šparogama

Sastojci

1,3 kg puretine s kosti
0,4 kg šparoga
0,01 kg soli
0,024 kg samoborske muštarde
0,12 l ulja
0,4 kg krumpira
0,24 kg mrkve
0,24 kg tikvica
0,08 kg mini rajčica
0,06 kg brašna
0,04 kg maslaca
3 jaja
0,1 kg sira škripavca
0,08 l bijelog vina
malo papra

Priprema

Pureće bijelo meso odvojite od kože i kosti. Odrežite meso na tanke šnicle u obliku pravokutnika. Posolite i popaprite meso te premažite samoborskom muštardom. Za nadjev naribajte sir škripavac i pomiješajte s prethodno blanširanim šparogama te nadjenite u pureće šnicle koje zarolate pa povežite špagom. Meso s nadjevom lagano pirjajte na ugrijanom ulju do žute boje. Zatim meso stavite u posudu za pečenje, podlijte vinom i zapecite 10 minuta na 160 stupnjeva.

Meso izvadite, a preostali umak zgusnite sa smjesom od 20g maslaca i 10g brašna.

Od krumpira, jaja i brašna napravite hruskavce koje pržite te služite kao prilog. Ostalo povrće blanširajte u slanoj vodi te završite na maslacu i poslužite kao prilog.