



Brynzový krém s červenou řepou a slaninou

Ingredience:

100 g Anglická slanina Schneider

Brynzový krém:

150 g brynza

50 g máslo

1 pl zakysaná smetana

Červená řepa:

2 ks červená řepa

3 dcl červené víno

3 pl krystalový cukr

2 ks badyán

sůl

Postup:

Z brynzy změkklého másla vymícháme hladký krém, který zjemníme zakysanou smetanou. Krém dáme do cukrářského sáčku a vložíme na chvíli odpočinout do lednice.

Červenou řepu očistíme a uvaříme v červeném víně. Krystalový cukr zkaramelizujeme, podlijeme vínem, přidáme badyán a sůl. Červenou řepu vaříme cca 1 až 1 ½ hodiny. Uvařenou červenou řepu necháme vychladnout a nakrájíme na tenké plátky (nejlépe na stroji) a vykrajovátkem vykrojíme stejné tenká kolečka.

Z červené řepy, co nám zůstane, vykrojíme kostky cca 1x1 cm a dáme je ještě marinovat do části červeného vína. Druhou část vína necháme pomaličku redukovat na omáčku.

Ze zbytku červené řepy si ještě připravíme dip, a to tak, že červenou řepu rozmixujeme na pyré a propasírujeme.

Anglickou slaninu Schneider nakrájíme na plátky a rozložíme na plech pokrytý pečícím papírem a pečeme při 200° C cca 10 až 15 minut, dokud nevznikne špekové chipsy. Některé chipsy necháme v celku a část rozmixujeme na jemný prach.

Tip šéfkuchaře na servírování:

Redukci z červené řepy a vína popíšeme talíř, nastříkáme na něj brynzový krém a ozdobíme červenou řepou, slaninou, mladou cibulkou, pyré z červené řepy, prachem ze slaniny, kerblíkom, olivovým olejem, balzamikem a mladými výhonky.

Pokud máme možnost, můžeme ještě nakrájet zlatou ředkev a červenou řepu Tonda (bílá s fialou) a namarinujeme ji v sladkokyselém nálevu - k tomuto skvělému jídlu se výborně hodí.

