

Gabriele Gugetzer • Karin Stahlhut

Bik

21. 4.–20. 5.

Kuharski recepti za ljubezen, uspeh in srečo

DEBORA

Vsebina

Uvod

Bik: šmarnice in *mascarponejevi* grehi 8

Predjedi

Češnjev paradižnik in škampi v želeju - vaš ljubezenski recept.	20
Toast <i>melba</i>	21
Avokadova solata z raki in debelim fižolom	22
<i>Crostini</i> s špinačo in pirejem iz belega fižola.	23
Ostrige z <i>guinnessom</i> in kruhom	24
Bife predjedi.	26
Solata iz dveh vrst fižola in pečena paprika.	26
<i>Wild Irish Rose</i>	26
Gobja torta z zelenimi beluši	27
Omleta po provansalsko.	28
Zeliščni zvitki, nadevani z lososom	29
Postrvji <i>mousse</i> na pisani solati.	30
<i>Vichyssoise</i> - vaš recept za srečo	31
Zimska solata z rdečo pomarančo, rukvico, dateljni in orehi.	32
Domača vložena <i>mozzarella</i> s posušenimi češnjevimi paradižniki in domačo <i>baguette</i>	34
Domača <i>baguette</i>	35
Francoska zelenjava kot okusna solata	36
Irski krompirjevi kolački z dimljenim lososom	38

Zeleni beluši z omako <i>ravigote</i> in mladim krompirjem . . .	39
Žlahтна grahova juha z zakuho	40
Boršč	42
Goveja juha	43
Nedeljski zajtrk nekoliko drugače	44

Glavne jedi

<i>Coq au vin</i> – piščanec v vinu.	48
Pečen piščanec z južnimi aromami in solato	50
Postrvji zvitki v vinski omaki	52
<i>Frikadele</i> s krompirjevo solato	53
Testenine z jurčki in jabolki.	54
<i>Clam Chowder</i> – enolončnica z venernicami	56
<i>Hoppin' John</i>	58
Špageti <i>siracusa</i>	60
Segedin golaž	61
Lazanja z lososom	62

Poobedki

Toast s figovo marmelado in kozjim sirom ter motovilec . .	66
Figova marmelada	66
Motovilec z orehi	66
<i>Muffini</i> z borovnicami	68
Jagodni <i>romanoff</i> – vaš recept za uspeh	69
Limonasta <i>crème brûlée</i> z malinami	70

Čezmeren kolač s pomarančnim prelivom	72
Grška solata iz melone	74
Čajni kolački s sirom	76
Paradižnikova torta	77
Hruške v rdečem vinu s <i>crème double</i>	78
Orehov kruh s timijanom k sirni plošči	80
Japonski rižev puding z aromo čaja	84

Posebne strani bika

Prepeličja jajca v testu – recept za “stresti iz rokava”	88
Bikov meni za uspeh	90
Bikov meni za ljubezen	91
Bikov meni za srečo	92

Seznam



Bik: šmarnice in *mascarponejevi* grehi

Mesec maj je naš mesec, medtem ko bi del aprila lahko bil mesec deviških bikov. Rodimo se v lepote tega sveta, ki posebej za nas razgrnejo preprogo iz vrtnic, košeničic, maslenic, hortenzij, zajčkov in ivanjščic, po kateri se lahko sprehajamo, se z njo pokrijemo in se je veselimo.

Medtem ko se oven trudi, da bi ponovno pognal zvezdni cikel, odgnal zimo ter nam v marcu in aprilu dopovedal, da je končno napočil čas pomladi, lahko mi le malo pozneje žanjemo sadove in trud njegovega dela ter se predajamo užitku. Kako odlično je poskrbela Venera, naša vladarica na nebesnem svodu, da bomo njeni astrološki rejenci vedno na drugem mestu. Radi smo – čeprav bi nam na podlagi naših talentov in duševnih danosti seveda bolj ustrezalo prvo mesto – št. 2, saj imamo na razpolago dovolj prostega časa, da se lahko posvečamo prijnejšim stvarim življenja:

lepoti in varnosti, udobju in ljubezni.

Predjedi

Zeleni beluši z omako *ravigote* in mladim krompirjem

Elegantna predjed, ki jo lahko bikica postreže svojim gostom kar na svojem vrtu. Morda je krompir zrasel na domačem vrtu? Prej ne, kot ja. Trnuljčica, ki je sedaj že odrasla, obožuje cvetove vrtnic, pa jih vendarle ne bi nikoli jedla, in obožuje krompir, vendar ne samo njegovega videza.

1 kg mladega krompir- ja, dobro ostrganega ali olupljenega	vosek	(vloženih kislih kuma- ric), sesekljam
morska sol	1 šalotka, olupljena in drobno sesekljana	3 žlice ekstra deviške- ga oljčnega olja
50 dag zelenih belu- šev, odlomimo olese- neli del	pol šopka peteršilja, drobno sesekljanega, ali peteršilj <i>maestro</i>	1 žlička belega vinske- ga kisa
2 jajci, kuhani 6 mi- nut, da sta mehki kot	2 žlici kaper, sesekljanih	1 žlička gorčice <i>dijon</i> (ali katere druge pi- kantne gorčice)
	6 pariških kornišonov	

Krompir kuhamo v slanici 20 minut, da se zmežča. Medtem v manjši količini slanice kuhamo zelene beluše pri zmerni temperaturi 10 minut, da se zmežčajo. Za preliv zmešamo vse preostale sestavine; preliv bo prijetnejši na pogled, če ga bomo zmešali kar z žlico, saj bi kuhinjski mešalnik sestavine zmečkal in bi se plundrast preliv obarval zeleno. Jed bo videti še posebno prikupna, če jo postrežemo na velikem pladnju.

* Omaka *ravigote* je klasična francoska zeliščna omaka.

Glavne jedi

Segedin golaž

Biki se le neradi zažirajo vase. Če si zaželite krepke domače hrane, raje kot po govejem repu posezite po svinjini.

3 žlice gosje masti	zane na grižljaj velike	morska sol in črni po-
1 čebula, drobno sese-	koščke	per <i>maestro</i>
kljana	2 žlici paradižnikove	4 dl telečjega fonda
1 strok česna, olu-	mezge (dvojni koncent-	40 dag kislega zelja
pljen in stisnjen ali	trat)	1 dl kisle smetane
česen <i>maestro</i>	2 žlici sladke paprike	1 šopek peteršilja,
1 kg svinjske vratovi-	<i>maestro</i>	drobno sesekljanega
ne (boljše: nemastna	2 žlici mlete kumine	ali peteršilj <i>maestro</i>
svinjska ribica), nare-	<i>maestro</i>	

V velikem loncu segrejemo gosjo mast. Na nizki temperaturi pražimo čebulo in česen 5 minut. Dodamo koščke mesa, premešamo in pečemo 3 minute. Primešamo paradižnikovo mezgo, posujemo s sladko papriko v prahu, dodamo kumino, posolimo in popoprano. Dolijemo telečji fond. Pustimo, da jed zavre, in nato kuhamo še 20 minut. Primešamo kislo zelje. Začinimo. Primešamo kislo smetano. Po jedi potresemo peteršilj in postrežemo.

Poobedki

Paradižnikova torta

Rahlo začinjena sladica, ki jo lahko postrežemo tudi kot predjed. Na lepo dizajnirani postavi bikice pa jed ne bo pustila nelepkih izboklinic.

1 zavitek zamrznjene-
ga listnatega testa (4
pravokotne plošče)
30 dag ovčjega sira,
razdrobljenega
50 dag češnjeviga
paradižnika, razpolo-
vljenega
2 zelena (nezrela)
paradižnika za okras,
narezana na rezine
2 žlici medu
10 dag črnih oljk
morska sol in črni
popper *maestro*
4 žlice ekstra deviške-
ga oljčnega olja
1 šopek bazilike, celi
listki, ali bazilika
maestro

Pečico ogrejemo na 220 °C. Pekač obložimo s papirjem za peko. Na pekač pripravimo ploščo listnatega testa. Robove privzdignemo za širino prsta visoko in po površini naredimo z vilicami enakomerne luknjice. Testo najprej nadevamo z ovčjim sirom. Nato dodamo še češnjeve paradižnike in rezine zelenega paradižnika. Paradižnike pokapamo z medom. Vmesne prostore napolnimo z oljkami. Rahlo posolimo in popopravimo. Pokapamo z oljčnim oljem. V pečici pečemo 20 minut, da se testo hrustljivo rjavo zapeče in postane paradižnik mehak. Kruhke potresemo z listki bazilike. Pustimo, da se nekoliko ohladijo. Jed tekne tudi hladna.

Posebne strani bika

Vonj po pomladnem vrtu je moj parfum, moj smisel življenja pa so rastline in moj bančni račun, ki rastejo in uspevajo: magičen kvartet mojega značaja sestavljajo posedovanje, ohranjanje, setev in žetev, ki v sebi navidezno združujejo nasprotja – domače in gizdalinsko, vihravo in stanovitno, čutnost s smislom za praktičnost. Zato tudi na svojem krožniku ne dovolim ničvredne šare.



BIK. Astrorecepti. Kuharski recepti za ljubezen, uspeh in srečo.

Avtorici: Gabriele Gugetzer, Karin Stahlhut

Ilustrirala: Josephine Warfelmann

Prevedla: Mojca Žvajker

Slovensko izdajo priredil: Janislav Peter Tacol

Lektorirala: mag. Breda Sivec

Izdala in založila: DEBORA, Ljubljana

Za založbo: Janislav Peter Tacol

Grafična priprava: DEBORA, Ljubljana

Tisk in vezava: SCHWARZ, Ljubljana

© 2005 Neuer Umschau Buchverlag GmbH, Neustadt an der Weinstraße

© 2006 Debora, Ljubljana za izdajo v slovenskem jeziku

Avtorici in založba so nasvete v tej knjigi skrbno preučili in preverili, vendar za vsebino knjige ne jamčijo. Avtorici in založba ne odgovarjajo za telesne poškodbe ter osebno, materialno in premoženjsko škodo.

Vse pravice, še posebno pravici razmnoževanja in prevajanja, so pridržane. Noben del te knjige se brez pisnega dovoljenja založbe (lastnice avtorskih pravic za slovensko izdajo) ne glede na odločitve avtorjev izvirnika ne sme v nobeni obliki reproducirati (s fotokopiranjem, z mikrofilmanjem ali drugim postopkom) ali z uporabo elektronskih sistemov predelovati, kopirati, tiskati, razmnožiti ali razširjati. Brez pisnega dovoljenja založbe (lastnice avtorskih pravic za slovensko izdajo) je prepovedano javno objavljanje knjige ali njenih delov, distribuiranje in dajanje v najem.

CIP - Kataložni zapis o publikaciji
Narodna in univerzitetna knjižnica, Ljubljana

641.55:133.52(083.12)

GUGETZER, Gabriele-Sabine

Astrorecepti : kuharski recepti za ljubezen, uspeh in srečo. Bik / Gabriele Gugetzer, Karin Stahlhut ; [ilustrirala Josephine Warfelmann ; prevedla Mojca Žvajker ; slovensko izdajo priredil Janislav Peter Tacol]. - Ljubljana : Debora, 2007

ISBN 978-961-6525-31-2

1. Stahlhut, Karin

236169728

Spletna knjigarna
založbe **DEBORA**:

www.debora.si

www.najhrana.si