

Gabriele Gugetzer • Karin Stahlhut

# Devica

23. 8.–22. 9.

Kuharski recepti za ljubezen, uspeh in srečo

DEBORA

# Vsebina

## Uvod

Devica: Perfektno začinjena . . . . . 9

## Predjedi

Postrvji file z lečo in belim fižolom . . . . . 20

Lahka zeliščna juhica s svežim grahom . . . . . 24

Jakobove pokrovače s sadno *salso* . . . . . 25

Morski vrag v zeliščni omaki z mladim krompirjem

– vaš ljubezenski recept . . . . . 26

*Antipasti*: večer v Italiji . . . . . 28

    Zelena, bela, rdeča . . . . . 28

    Artičokini srčki, oviti v šunko *parma* . . . . . 29

    Bučke na žaru z nadevom iz *mozzarella* . . . . . 29

*Ciabatta* z nadevom iz lososa in fižola . . . . . 30

    Pita *taleggio* z nadevom iz gobic . . . . . 31

*Crostini* s kremo iz oljk . . . . . 32

Fige, *ricotta* in šunka . . . . . 34

*Crêpes parmentier* – palačinke z dimljenim lososom,

rdečim kaviarjem in nadevom iz limonske kreme . . . . . 35

Deviške žemljice . . . . . 36

*Oh là là omelette!* . . . . . 38

    Omleta po provansalsko . . . . . 38

    Španska omleta s *chorizom* . . . . . 39

Losos s solato iz grenivke in avokada . . . . . 40

Azijska solata z rezanci . . . . . 42

## Glavne jedi

“Umazani” riž – vaš recept za uspeh . . . . .	46
<i>Chateaubriand</i> z omako <i>béarnaise</i> h glaziranemu korenju . . . . .	48
Račje prsi z dvema pirejema . . . . .	52
Piščančji <i>frikasé</i> s tartufi . . . . .	53
<i>Fettuccine</i> s šampinjoni, sladkim janežem, črnimi oljkami in škampi . . . . .	54
Špageti <i>puttanesca</i> . . . . .	56
Piščančji file v smetanovi omaki z jurčki in rižem <i>camargue</i> . . . . .	58
Pečen piščanec z zeliščno skorjo . . . . .	60
<i>Risotto</i> s piščancem . . . . .	61
<i>Pasta frittata</i> . . . . .	62
Polenovka z artičokami v belem vinu . . . . .	64
Polnjena buča . . . . .	66
Mesni cmoki . . . . .	68
Špageti <i>marinara</i> s paradižnikovo omako . . . . .	70
Špageti z omako <i>pesto</i> iz zelenih belušev . . . . .	71

## Poobedki

Čokoladni kolač iz zamrzovalnika . . . . .	74
Eksotična sadna solata s <i>crème fraîche</i> . . . . .	76
Fige, med, <i>ricotta</i> . . . . .	77
Rabarbarina torta s španskimi vetrmi . . . . .	78
Sanje v belem . . . . .	80
Francoski piškoti s čokoladnim nadevom – <b>vaš recept za srečo</b> . . . . .	82
<i>Mousse</i> iz bele čokolade z orientalskimi lešniki . . . . .	84

## Posebne strani device

Telečja pljučna pečenka na krompirjevi posteljici z jabolčno čežano – <b>recept za “stresti iz rokava”</b> . . . . .	88
Devičin meni za uspeh . . . . .	90
Devičin meni za srečo . . . . .	91
Devičin meni za ljubezen . . . . .	92

## Seznam



# Predjedi

# Jakobove pokrovače s sadno *salso*

Priprava teh odličnih školjk je lahko prava umetnost, za katero potrebujemo občutek. Če jih bomo kuhali le minuto predolgo, se bodo navzele dolgočasnega okusa, v najslabšem primeru bodo postale gumijaste, kot so včasih lahko lignji. Pripravite si budilko ali pa preprosto zaupajte svojemu legendarnemu občutku. Preden obrnete, pritisnite: školjka naj ne bo suha, temveč na otip nekoliko prožna.

4 rezine svežega ananasa, narezanega na majhne kocke  
1 zrel mango, olupljen in narezan na kocke (prestrežemo sok)  
sok 1 limete ali limone  
1 žlička oljčnega olja  
8 velikih jacobovih pokrovač (*kapesant*)  
morska sol in črni poper *maestro*

V skledi zmešamo ananas, mango in sok limete ali limone. Pustimo stati 15 minut, da se arome povežejo. V teflonski ponvi segrejemo oljčno olje. Školjke pečemo pri zmerni temperaturi z obeh strani približno 2 minuti, da so še prožne na otip. Jakobove pokrovače nato pripravimo na krožnikih in okrasimo s salsino omako. Le rahlo posolimo in popoprano. Jed tekne mlačna.

# Glavne jedi





## Risotto s piščancem

1 čebula, sesekljana  
3 žlice masla  
3 žlice ekstra deviškega oljčnega olja  
30 dag riža za rižote  
1 dl belega vina  
7,5 dl čiste kokošje juhe iz prevretka in soka pečenja  
40 dag kuhanega piščančjega mesa, narezanega na koščke  
pol šopka peteršilja, sesekljanega, ali peteršilj *maestro*  
5 dag sveže naribane- ga trdega sira ali pol-trdega sira luka  
morska sol in črni po- per *maestro*

Na maslu in oljčnem olju pri nizki temperaturi dušimo čebulo, da postekleni. Primešamo riž in enakomerno premešamo, da se vsa zrnca dobro namastijo. Dolijemo belo vino in pustimo, da zavre. Dolijemo eno zajemalko čiste kokošje juhe in mešamo, dokler riž tekočine ne popivna. Preostalo tekočino dodamo na enak način. Ko je rižota kremno gosta in so posamezna riževa zrna še trdna (ne razkuhana), umešamo piščančje meso, peteršilj in naribani sir ter aromatiziramo s soljo in poprom. Rižota tekne še vroča.

# Poobedki

# Ekzotična sadna solata s *crème fraîche*

Tudi pri tem posladku je pomemben videz, ki ga bomo pričarali s premišljeno kombinacijo sadja.



Mango in papajo narežemo ter pokapamo z limetinim ali limoninim sokom. Primešamo še preostalo sadje. Sadje garniramo s *crème fraîche* in postrežemo.

1 zrel mango, olupljen in narezan na drobne krhle

1 zrela papaja, olupljena in narezana na drobne krhle

1 limeta ali limona

2 rumena (ali zelena) kivija, olupljena in narezana na drobne

rezine

10 dag ličija, olupljenega in narezanega na drobne rezine

20 dag borovnic

2 dl *crème fraîche*\*

## Nasvet

Limete nam zaradi vlaken ne uspe tako temeljito iztisniti kot limone. Da bi vlakna nekoliko zmečkali, jih gostilničarji povaljajo po točilni mizi, kar pa učinkuje le vizualno. Najbolje, da limeto razdelite vodoravno na tri dele. Srednji del naj ne bo debelejši od palca.

\* *Crème fraîche* je francoski mlečni proizvod iz pasteriziranega kravjega mleka. Sladki smetani dodajo mlečnokislinsko bakterijo, ki smetano zgosti, hkrati pa ji da značilen oster okus brez kislosti.

## Posebne strani device

Čistost, točnost, briljanten um – ta genialni trio naredi vtis tudi na tiste, ki se občasno norčujejo iz mojega smisla za pravila in red. Toda ko nastopi težava, me ljudje pokličejo – ker drugače kot razjarjeni ovni, prestrašeni raki in begajoči dvojčki kaos spet spravim v najlepši red. Ležerno in z levo roko (ter majhno zmagovalno iskrico v očeh).



## DEVICA. 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 odločitev 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 objavljati 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.  
Devica / Gabriele Gugetzer, Karin Stahlhut ; [ilustrirala Josephine Warfelmann ; prevedla Mojca Žvajker ; slovensko izdajo priredil Janislav Peter Tacol]. - Ljubljana : Debora, 2007

ISBN 978-961-6525-32-9

1. Stahlhut, Karin  
236169984

Spletna knjigarna  
založbe DEBORA:

[www.debora.si](http://www.debora.si)

Spletna stran DEBORE  
o prehrani:

[www.najhrana.si](http://www.najhrana.si)