

Γεύσεις που ξεχωρίζουν

Ο βραβευμένος σεφ του πλήρως ανακαινισμένου εστιατορίου **Rodon Place** του ξενοδοχείου **Grande Albergo delle Rose** στη Ρόδο, **Andreas Salomakhin**, προτείνει ένα από τα αγαπημένα πιάτα του νέου μενού, φλογέρες τυριών σε τραγανά φύλλα κρούστας, και μια δημιουργία-έκπληξη, το **Albergo's Mulard**.



Φλογέρες τυριών

Υλικά για 4 τεράκια

4 φύλλα κρούστας
70 γρ. μανούρι
70 γρ. φέτα
70 γρ. κίτρινο τυρί
100 γρ. λιωμένο βούτυρο
ελαιόλαδο για το τηγάνισμα

Τρόπος παρασκευής

Τρίβουμε τα τυριά σε λεπτό τρίφτη και τα ανακατεύουμε.
• Τοποθετούμε 50 γρ. μείγμα τυριών σε κάθε φύλλο κρούστας και τα διπλώνουμε στις άκρες. Βουτυρώνουμε και τυλίγουμε σε ρολό. • Τα τηγανίζουμε σε πολύ καυτό λάδι μέχρι να ροδίσει το φύλλο. Σεβρίουμε με μέλι και τριμμένη ψίχα καρυδιού.

Albergo's Mulard

ΥΛΙΚΑ: 270 γρ. φιλέτο mulard* • 1 ακλάδι ποσέ για γαρνίρισμα. **Για τη μαρινάδα:** 50 γρ. θυμαρίσιο μέλι • 5 γρ. μείγμα 5 μπαχαρικών • 20 γρ. βούτυρο • 50 ml κόκκινο ξηρό κρασί. **Για τον πουρέ καρότου:** 500 γρ. καρότα • 20 γρ. φρέσκο τζίντζερ • 70 γρ. βούτυρο • 5 γρ. αλάτι. **Για τη σάλτσα εσπρέσο:** 2 μερίδες εσπρέσο • 10 γρ. ακατέργαστη καστανή ζάχαρη • 150 ml σάλτσα demi-glace • 20 ml ξίδι άριστης ποιότητας

ΤΡΟΠΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

Ετοιμάζουμε τη μαρινάδα:

Βράζουμε το κρασί και προσθέτουμε το μέλι, το βούτυρο και το μείγμα των μπαχαρικών, το οποίο νωρίτερα έχουμε σοτάρει για να βγάλει τα αρώματά του. • Όταν εξατμισθεί το αλκοόλ, σβήνουμε τη φωτιά, τοποθετούμε το φιλέτο στη μαρινάδα και το αφήνουμε για 1 ημέρα στο ψυγείο μας. **Ετοιμάζουμε τον πουρέ καρότου:** Από τα 300 γρ. καρότα παίρνουμε τον χυμό και τον βράζουμε σε κατσαρόλα μαζί με τα υπόλοιπα καρότα και το τζίντζερ, σε σιγανή φωτιά, για 2 ώρες. • Στη συνέχεια τα πολτοποιούμε με ραβδομπλέντερ στην κατσαρόλα, στραγγίζουμε από τυχόν υπόλοιπο χυμού, προσθέτουμε αλάτι, βούτυρο και ανακατεύουμε μέχρι ο πουρές να αποκτήσει βελούδινη υφή.

Ετοιμάζουμε τη σάλτσα εσπρέσο:

Σε κατσαρόλα καίμε τη ζάχαρη και προσθέτουμε τον εσπρέσο και την demi-glace. Αφήνουμε να βράσει πολύ καλά και στο τέλος ρίχνουμε το ξίδι. **Ετοιμάζουμε το mulard:** Σε τηγάνι και σε πολύ χαμηλή θερμοκρασία λιώνουμε το βούτυρο. Ψήνουμε το μαριναρισμένο φιλέτο για 5-6 λεπτά από την κάθε πλευρά, ξεκινώντας πρώτα από τη μεριά που έχει το δέρμα. • Μεταφέρουμε το κρέας σε πυρίμαχο σκεύος και ψήνουμε σε καλά προθερμασμένο φούρνο στους 170°C για 7-8 λεπτά.

Ετοιμάζουμε το ακλάδι ποσέ:

Βράζουμε σε κατσαρόλα 250 ml κρασί Μοσχάτο Ρόδου, προσθέτουμε 2 τεμάχια αστεροειδή γλυκάνισο, 1 ξύλο κανέλα και στη συνέχεια το καθαρισμένο ακλάδι μας. • Μόλις πάρει μια βράση, αφαιρούμε το ακλάδι και το βάζουμε σε άλλη κατσαρόλα με 100 ml κόκκινο ξηρό κρασί Αμοργιανό και 200 ml γλυκά σόγια. Αφήνουμε πάλι να πάρει μια βράση και το ακλάδι μας είναι έτοιμο για γαρνίρισμα.

Ετοιμάζουμε το ακλάδι ποσέ:

Βράζουμε σε κατσαρόλα 250 ml κρασί Μοσχάτο Ρόδου, προσθέτουμε 2 τεμάχια αστεροειδή γλυκάνισο, 1 ξύλο κανέλα και στη συνέχεια το καθαρισμένο ακλάδι μας. • Μόλις πάρει μια βράση, αφαιρούμε το ακλάδι και το βάζουμε σε άλλη κατσαρόλα με 100 ml κόκκινο ξηρό κρασί Αμοργιανό και 200 ml γλυκά σόγια. Αφήνουμε πάλι να πάρει μια βράση και το ακλάδι μας είναι έτοιμο για γαρνίρισμα.

*Το mulard προέρχεται από διασταύρωση πάπας Πεκίνου και χίνας

