



Jola Stoma & Mirek Trymbulak: projektanci mody, autorzy książek kucharskich oraz programu „Atelier Smaku” dla Kuchnia.TV

w malinowym ogrodzie

tekst: Jola Stoma i Mirek Trymbulak



Malinowy Ogród to kolejna restauracja, którą odwiedziliśmy podczas realizacji programu „Atelier Smaku na bursztynowym szlaku”. Po raz kolejny stwierdziliśmy, że **ludzie** karmiący innych tradycyjną kuchnią są bardzo **otwarceni na nowości** i **chętni do współpracy**

Szef kuchni Malinowego Ogrodu Rafał Kwizdiński w swojej nieograniczonej kreatywności postanowił, wzorem jednej z odnóg kuchni chińskiej, o której niejednokrotnie wspominaliśmy, nie pozbawiać ludzi niejedzących mięsa smaku potraw, które

gospczą na stołach jego restauracji. My na to jak na lato oczywiście, ponieważ lubimy wyzwania i wszelkie zabawy smakiem. Nie boimy się takich mało popularnych – i przez niektórych uważanych za niestosowne – odniesień do mięsnej kuchni. Dla nas smak



to smak, a etyka to zupełnie inna sprawa, którą każdy musi sam sobie poukładać we własnej głowie.

Na koniec dodajemy sok z cytryny do smaku. Gdy dusi się kapusta, przygotowujemy jabłka: kroimy na ćwiartki usu-



Prezentujemy więc kaczkę bez kaczki, ale za to z jabłkami i modrą kapustą oraz tatarą z awokado prosto z Malinowego Ogrodu.

Bursztynowa kaczka

Brejt tofu
Sos sojowy
Oliwa
Jabłka
Syrop klonowy
Kapusta czerwona
Rodzynki
Czerwone wino
Cytryna
Żurawina
Kasza kukurydziana
Kapusta pekińska (liście)
Sól, pieprz, asofetida, majeranek, inne świeże zioła
Kapustę czerwoną szatkujemy, wrzucamy do rondelka z oliwą, a następnie dodajemy rodzynki, syrop klonowy, czerwone wino i doprawiamy asofetidą zamiast cebuli, solą pieprzem do smaku. Dusimy, aż kapusta nam zmięknie.

czekamy do zredukowania się sosu doprawiamy solą i pieprzem.

Uprzednio przygotowaną polentę, czyli kaszkę kukurydzianą ugotowaną na gęsto, wyciągamy z foremki, przesmarowujemy olejem i grillujemy lub smażymy na patelni.

No i nasze brejst tofu: obficie skrapiamy je oliwą i sosem sojowym, a następnie smażymy na pergaminie do uzyskania złocistego koloru. Wszystko ładnie komponujemy na talerzu, dekorując świeżymi ziołami.

Tatar z awokado

Awokado
Chili
Imbir świeży
Kapusta pekińska
Ogórek świeży
Pomidor
Śliwki kalifornijskie
Płatki migdałów
Morele suszone
Białe wino
Syrop klonowy

Sól, pieprz, pieprz cayenne
sok z cytryny

Awokado i ogórka obieramy, kroimy w drobną kostkę. To samo robimy ze sparzonym pomidorem, lecz usuwamy jeszcze nasiona. Do smaku dodajemy drobno siekany lub tarty świeży imbir i chili bez pestek, a zamiast cebulki używamy białych części kapusty pekińskiej pokrojonych w kostkę z asofetidą. Wszystko razem mieszamy, doprawiając solą, pieprzem i sokiem z cytryny.

Kroimy w paseczki suszone śliwki i morele. Wrzucamy na patelnię, podlewamy winem, syropem klonowym i wodą. Dodajemy płatki migdałowe i czekamy, aż sos się zredukuje, doprawiając solą i sokiem z cytryny. Nasz tatar układamy na talerzu z sosem śliwkowo-morelowym, dekorując ziołami.

