

Svinjski laks kare sa pestom od žalfije

Svinjski laks kare sa pestom od žalfije

1,3 kg svinjskog laks karea bez kostiju
250 g suvog svinjskog vrata
500 ml crvenog vina
100 g margarina sa maslacem
1 povrtna kocka
1 šargarepa
1 glavica crvenog luka
100 ml suncokretovog ulja
15 g svežeg ruzmarina
so
biber

Pesto od žalfije

30 g žalfije
3 čena belog luka
mediteran ulje
so

Celer pire

500 g celera
500 ml mleka
300 ml vode
50 ml neutralne pavlake
so

Čips od celera

kora od celera
50 ml mediteran ulja
so
biber

Džem od luka

500 g crvenog luka
50 ml mediteran ulja
100 g margarina sa maslacem
50 g tamnog šećera
15 g soli
50 ml crnog aćeto balzamika
50 ml crvenog vina

Rukola salata

100 g rukole
10 ml mediteran ulja
5 ml aćeto balzamika
so
biber

Naćin pripreme

Svinjski laks kare

Meso zaćiniti solju i biberom sa svih strana. U avanu napraviti pesto od žalfije, belog luka, soli i mediteran ulja. Pesto utrljati u meso sa svih strana. Na pek papir poslagati isećeni suvi svinjski vrat tako da se napravi podloga za laks kare. Laks kare sa pestom staviti na pripremljenu podlogu i urolati ga. Sa kanapom vezati meso na 3-4 mesta kako bi se svinjski vrat drŕao na mestu tokom termićke obrade. U ŕerpi sa malo ulja i putera ispeći meso sa svih strana da dobije blagu braon boju. Napraviti povrtni fond. U posudu sa mesom dodati isećenu ŕargarepu (na deblje kolutove), crveni luk (na ćetvrtine) i granćicu ruzmarina. Deglazirati sa crvenim vinom i povrtnim fondom. Ostaviti da prokljuća. Poklopiti posudu i peći u rerni na 180 stepeni oko 40 minuta, uz povremeno proveravanje i prelivanje mesa sa sosom koji se napravio u plehu. Kada je meso gotovo, izvaditi ga iz pleha. Proćediti preostalu tećnost iz pleha i redukovati je, kako bi se dobio mesni sos.

Pire od celera

Celer oćistiti od kore, iseći na kocke i staviti u ŕerpu da se kuva sa vodom i mlekom. Kada je celer skuvan, izvaditi ga iz mleka i u blenderu napraviti pire, uz dodavanje neutralne pavlake i soli.

Ćips od celera

Ostatke od kore celera staviti na pleh, zaćiniti sa mediteran uljem, solju i biberom. Peći u rerni na 180 stepeni oko 20 minuta.

Dŕem od luka

Oćiŕćeni luk iseći na rebarca i staviti u ŕerpu sa mediteran uljem i margarinom sa maslacem da se prŕi. Posoliti i nastaviti sa prŕenjem. Kada luk omekŕa, dodati tamni ŕećer i nastaviti joŕ 5 minuta sa obradom luka. Dodati crveno vino i aćeto balzamiko. Dŕem je gotov kada alkohol ispari.

Rukola salata

Opranu rukolu zaćiniti sa crnim aćeto balzamiko sirćetom, mediteran uljem, solju i biberom.

Serviranje

Meso servirati na pireu od celera, dekorisati ćipsom od celera. Sluŕiti uz dŕem od luka i rukola salatu.