

Ķirbis, vistiņa, piparkūku našķis – cik garšīgi!



"Vēlamies, lai mūsu restorānā ēdieni būtu apmeklētājiem saprotami. Ja cilvēks izvēlas gaļu, lai viņš sajūt tās garšu, tāpēc nelietojam specifiskas garšvielas," stāsta restorāna "Riits" šefpavārs **ANDREJS TERENTJEVS** (attēlā).

*Ilze Lavrinoviča,
Valda Semjonova foto*

Šis restorāns Rīgā, Dzirnavu ielā, durvis vēra tikai pagājušajā pavasarī, bet jau ir apmeklētāju iecienīts. Šefpavārs noteikti iesaka nogaršot paipalu zupu, arī uz oglēm ceptas cūkgājas ribiņas un šokolādes desertu brauniju. Te var nogaršot arī latviskus ēdienus, piemēram, kīlavas ar kartupeļiem, paipalu olām, krēmsieru un lokiem. Daļu produktu virtuves vajadzībām uzņēmums iegādājas no Latvijas

bioloģiskajām saimniecībām, citus – ar piegādātāju starpniecību no zemnieku saimniecībām. Andrejs ar gatavošanu nodarbojas jau kopš 16 gadu vecuma, kad pēc 9. klases iestājās pavārskolā. Iespējams, pavārmākslas "gēnu" viņš mantojis no vecmāriņas Askitrijas, kura klāja galdus gan jubilejām, gan kāzām.

Gaidāmajos gada nogales svētkos šefpavārs Andrejs iesaka nobaudit liellopa gaļu, gatavotu garšaugos, vītas balotini ar kīploku biezeni un ceptu ķirbi, desertā – gardo svētku našķi ar piparkūkām.



SASTĀVDAĻAS

- 200 g liellopa gaļas (langets vai fileja),
- 15 g kaperu,
- 15 g rukolas,
- 2 paipalu olas,
- 10 g zemesiekstu vasabi glazūrā,
- 10 g melno olivu,
- oliveļļa.

Mercei:

- 1 jēla ola,
- 10 g rīvēta cietā siera,
- 5 g saulē kaltētu tomātu,
- sāls,
- melnie maltie pipari,
- 30 g rapšu eļļas,
- 5 g sinepju,
- 3 g kīploka,
- oliveļļa,
- zaļumi.

Liellopa gaļa garšaugos



GATAVOŠANA

Liellopa gaļas gabalu eļļā uz pannas apcep, viegli pārkaisot ar sāli un pipariem, pievienojot timiānu un rozmarīnu. Letin folijā, pirms tam pieliekot kīplokus un apslakot ar eļļu. Atkarībā no gaļas gabala lieluma to cep cepeškrāsnī 180 grādos 30 līdz 40 min. Gaļai viducī jābūt sārtai. Gatavo gaļu atdzesē, tad plāni sagriež. No visām sastāvdalījām, tās sablendējot, pagatavo mērci. Uz šķīvja kārto gaļu, to pārkaisa ar sablendētiem zemesiekstiem, pievieno kaperus, olivas, paipalu olas un rukolu. Visu apslaka ar oliveļļu. Pievieno mērci. Rotā ar zaļumiem.