

Czary Penelopy

Carpaccio z młodych buraczków

Upieczone w piekarniku buraczki, podane z lekko chrzanowym serkiem wiejskim to sałatka, która kilka lat temu zawojowała podniebienia moich gości. A ponieważ podałam ją jako buraczane carpaccio, w swej wykwintnej formie zdecydowanie nabrała wyższej rangi. Kusiła nie tylko nazwą, lecz również sposobem podania. Cieniusieńkie plasterki buraczków ułożone na półmisku do złudzenia przypominały oryginalne carpaccio z polędwicy wołowej. Ocet balsamiczny, miód, rozmaryn i przyprawy skutecznie rozprawiły się z naturalną mdłością buraczków, nadając im lekko kwaskowy i słodki smak. Chrzanowa pierzynka, choć delikatna, nadała ostrości. Danie bardzo aromatyczne i smaczne.



Składniki

500g małych, średnich buraczków
oliwa extra vergine
6 łyżek (90 ml) octu balsamicznego
1 łyżka płynnego miodu
2 gałązki rozmarynu
sól, pieprz

2 czubate łyżki startego chrzanu świeżego lub ze słoika
5 łyżek serka wiejskiego lub gęstej śmietany
sok z ½ cytryny
2 duże garści rukoli
parmezan
sól i pieprz

Przygotowanie

Rozgrzewam piekarnik do temperatury 250°C. Buraczki dokładnie myję i suszę, odcinam końce korzenia i naci, przekrawam je na pół. Układam je na prostokątnym arkuszu folii aluminiowej, posypuję solą i pieprzem. Z 1 gałązki rozmarynu odrywam igielki i dorzucam do buraczków. Polewam octem balsamicznym, lejącym miodem i skrapiam oliwą. Folię składam na pół i zamykam szczelnie jej brzegi. Kopertę z folii kładę na blasze i wstawiam do piekarnika na ok. 35 minut, aby buraczki się upiekły i zmiękły. Wyjmuję z pieca i odkładam, by ostygły. Listki z drugiej gałązki rozmarynu drobno siekam.

Przygotowuję sos: łączę razem chrzan i serek wiejski. Doprawiam solą, pieprzem i sokiem z cytryny i starannie mieszam. Rozcinam kopertę z buraczkami. Obieram je i kroję w cieniusieńkie plasterki. Można to zrobić za pomocą noża lub mandoliny do warzyw. Układam je na wyłożonym

rukolą półmisku. Skrapiam sosem powstałym podczas pieczenia. Oprószam solą i pieprzem, polewam oliwą. Dekoruję buraczki kępkami serka. Można całość posypać wiórkami świeżo startego parmezanu oraz posiekanymi drobno igielkami rozmarynu.

Można też przygotować nieco inną wersję. Otóż sos wytworzony podczas pieczenia buraczków mieszam z łyżeczką musztardy dijon i oliwą. Powstałą emulsją polewam pokrojone buraczki, wierzch posypuję uprażonymi orzechami włoskimi lub uprażonymi pestkami dyni. Wytworności i smaku doda też dobry, aromatyczny ser np. kozi (zamiast chrzanowego twarogu). Obie wersje obłędne. Polecam.

Penelopa Rybarkiewicz-Szmajduch