

סלמון במרינדה עם סלסת שאלוט, אפונה ולאבנה עיזים

מתכון של השף רזרהב



סלמון במרינדה עם סלסת שאלוט, אפונה ולאבנה עיזים

מתכון ל- 6 סועדים

אופן הכנה

1. משרים את הסלמון במרינדת הסויה לימון (המרינדה צריכה לכסות את הסלמון).
2. עוטפים בניילון נצמד ומשאירים בטמפרטורת החדר למשך שעתיים.
3. בעזרת סכין דקה וחדה מאוד, פורסים את הסלמון לפרוסות בעובי אצבע.
4. מסדרים את הפרוסות על הצלחת, על כל פרוסה בוזקים מעט מלח אטלנטי, כפית סלסה, אפונה ומעט לאבנה עיזים.

אופן הכנה

בסיר קטן מחממים את כל המרכיבים למעט הלימון, עד שהסוכר נמס ומורידים מהאש. מכניסים למקרר למנוחה, לכל הפחות שעה. לאחר המנוחה, מוסיפים את הלימון, מסננים במסננת צפופה שומרים במקרר עד השימוש.

אופן הכנה

מערבבים את כל החומרים בקערה.

מרכיבים

300 גרם סלמון נקי מושרה
מרינדת סויה ולימון
סלסת שאלוט
אפונה חלוטה
לאבנה עיזים
מלח אטלנטי

מרינדת סויה ולימון

כוס רוטב סויה
1/4 כוס רוטב סויה שחורה
1/3 כוס מיץ לימון
1/2 כוס סוכר
1 כף מלח
חופן עלי מרווה
חצי פלפל צ'ילי אדום קצוץ גס

סלסת שאלוט

4 בצלצלי שאלוט קצוצים דק מאוד
2 כפות סויה
2 כפות חומץ יין אדום
1 כף מירין
2 כפות מיץ לימון
מלח

בתאבון!

ברוז צלוי עם דבש ואוכמניות

מתכון של השף רזרהב



צילום: חיים יוסף

טוב ♦ טעם

ברווז צלוי עם דבש ואוכמניות

מתכון ל- 6 סועדים

מרכיבים

ברווז שלם

כף מלח אטלנטי

כפית פלפל שחור

כפית זרעי כוסברה

3 ענפי טימין (עלים בלבד)

2 ענפי רוזמרין (עלים בלבד)

6 כפות דבש

כוס יין לבן

אופן הכנה

1. כותשים באמצעות מכתש ועלי או בכותש תבלינים את המלח, פלפל, זרעי הכוסברה, טימין ורוזמרין.
 2. מנקים את הברווז מעודפי שומן ואיברים פנימיים, שוטפים את הברווז ומנגבים היטב עד ייבוש.
 3. חורצים (שתי וערב) באזור החזה חריצים על גבי העור בלבד.
 4. מעסים את הברווז עם 3/4 מתערובת התבלינים, מניחים בתבנית צלייה ואופים בתנור שחומם מראש ל- 175 מעלות. אופים שעתיים. בתום השעתיים מוציאים את הברווז מהתנור ומעלים את הטמפרטורה ל-190 מעלות.
 5. מוזגים לתבנית הצלייה כוס יין לבן ומורחים את הברווז ב-3 כפות דבש.
 6. מכניסים את הברווז חזרה לתנור לאפייה של 20 דקות, במהלכן יש להשקות את הברווז כל 5 דקות בנוזלים שבתחתית התבנית.
 7. מוציאים את הברווז מהתנור, מורחים את 3 כפות הדבש הנותרות ובוזקים מלמעלה את יתרת תערובת התבלינים היבשים. מכניסים לתנור ל-5 דקות נוספות, אשר בסיומן מוציאים את הברווז המוכן למנוחה של 20 דקות.
- *יש לשמור את הנוזלים אשר הצטברו בתחתית התבנית.

רוטב אוכמניות

400 גרם אוכמניות קפואות

1/4 כוס חומץ יין אדום

מחצית מנוזלי בישול הברווז

המסוננים

מלח, פלפל שחור גרוס

אופן הכנה

בסיר בינוני שמים את כל המרכיבים ומבשלים על אש נמוכה כשעה. לאחר הבישול טוחנים באמצעות בלנדר מוט ומסננים בכדי להיפטר ממשקעים.

בתאבון!

רוסטביף סינטה עם ברביקיו חלפיניו, איולי אנשובי ובצלצלים כבושים

מתכון של השף רוזהב



צילום: חיים יוסף

טובה ♦ טעם

רוסטביף סינטה עם ברביקיו חלפיניו, איולי אנשובי ובצלצלים כבושים

מתכון ל- 10 סועדים

איולי אנשובי

4 חלמונים
שן שום
כף חומץ יין אדום
כף חרדל (ללא גרגירים)
קופסת שימורים אנשובי (ללא השמן)
150 מ"ל שמן זית
150 מ"ל שמן קנולה

אופן הכנה

במעבד מזון שמים את כל המרכיבים למעט השמנים וטוחנים לעיסה חלקה ואחידה. לאחר קבלת תערובת אחידה, מזלפים באיטיות את השמנים תוך כדי עבודת מעבד המזון.

רוטב ברביקיו צלפים

1/2 כוס רסק עגבניות
4 כפות סוכר חום
2 כפות רוטב ווסטרשייד
1/2 כוס חומץ תפוחים
4 שיני שום
1 פלפל צ'ילי אדום
1/4 כוס סויה
1/2 כוס יין לבן
2 כפות צלפים במלח

אופן הכנה

בסיר בינוני מחממים את כל החומרים ומביאים לרתיחה תוך כדי ערבוב. בעזרת בלנדר מוט טוחנים את המסה עד לקבלת מרקם חלק. מקררים.

מרכיבים

1.5 קילו סינטה
מלח אטלנטי
פלפל שחור גרוס
1/2 כוס שמן זית
8 כפות חרדל
3 שיני שום כתושות
עלי בזיליקום טריים
בצלצלים כבושים
צלפים

אופן הכנה

1. מתבלים את הסינטה בשמן זית, מלח ופלפל וצורבים כ-3 דקות על כל פאה במחבת מחוממת היטב, עד קבלת צבע זהוב.
2. במקביל, מערבבים חרדל עם 1/3 כוס שמן זית, מלח, פלפל ושום כתוש. את התערובת מורחים על הבשר (על כל צדדיו).
3. מניחים על תבנית רשת המתאימה לאפייה בתנור שחומם מראש ל- 180 מעלות ואופים 30 דקות.
4. מוציאים את הבשר למנוחה של 20 דקות ופורסים לפרוסות בעובי של כס"מ.
5. מסדרים על צלחת ההגשה, שופכים מרוטב הברביקיו על חצי מכל פרוסה, מקשטים באיולי אנשובי, מפזרים עלי בזיליקום, בצלצלים כבושים וצלפים.

בתאבון!

שוק טלה עם תרד, גזרים וערמונים

מתכון של השף דזרהב



צילום: חיים יוסף

טובה ♦ טעם

שוק טלה עם תרד, גזרים וערמונים

מתכון ל- 10 סועדים

מרכיבים

שוק טלה עם העצם

4 כפות שמן זית

3 גזרים גדולים חתוכים לקוביות בינוניות

3 בצלים קלופים פרוסים ל- 1/8

5 שיני שום

1 גבעול רוזמרין

1 גבעול טימין

1 שקית ערמונים בוואקום

2 כוסות עלי תרד טריים

בקבוק יין אדום

5 כוסות ציר עוף

מלח

פלפל שחור גרוס

אופן הכנה

1. משמנים וממליחים קלות את שוק הטלה, מכניסים לתנור שחומם מראש ל-220 מעלות. אופים כ- 45 דקות מכל צד.
2. במקביל, שמים את שמן הזית בסיר בינוני ומוסיפים את הירקות, הערמונים, הרוזמרין והטימין, וצורבים קלות.
3. יוצקים יין לסיר ומערבבים. לאחר שהיין הצטמצם (כ- 3 דקות לערך), מוסיפים את ציר העוף ומביאים לרתיחה. מתבלים במלח ופלפל לפי טעמכם. מנמיכים את האש לאש קטנה-בינונית ומבשלים 25 דקות.
4. מוציאים את התבנית מהתנור ומוסיפים את תבשיל הירקות, עוטפים את התבנית בנייר כסף ומורידים את טמפרטורת התנור ל- 175 מעלות. מבשלים כשעתיים או עד שהבשר מתפרק מהעצם.

*ניתן להפריד מראש את הבשר מהעצם ולאפות ביחד עם תבשיל הירקות.

בתאבון!

צ'א-שו כבש עם סאקה, דלעת ורוזמרין

מתכון של השף רוזרהב



צילום: חיים יוסף

טוב ♦ טעם

צ'א-שו כבש עם סאקה, דלעת ורוזמרין

מתכון ל-6 סועדים

מרכיבים

- 1.2 ק"ג פאלדה כבש (בטן תחתונה)
- חוט קשירה
- 2 ק"ג מלח גס
- מלח אטלנטי
- פלפל שחור גרוס
- 4 גבעולי רוזמרין
- 4 שיני שום
- 4 בצלי שאלוט קלופים וחצויים
- 4 גבעולי בצל ירוק חתוכים באופן גס
- 1/3 כוס סויה
- כוס סאקה
- כוס מירין
- 3/4 כוס סוכר חום
- 400 גרם דלעת חתוכה לקוביות בגודל בינוני

אופן הכנה

1. מנקים את הפאלדה מעודפי שומן גלויים, מייבשים ומכסים במלח גס למשך שעתיים. שוטפים את הנתח מהמלח ומייבשים היטב.
2. מניחים את הנתח על קרש ומגלגלים לרוחב, קושרים היטב בעזרת חוט קשירה.
3. צורבים את רולדת הכבש מכל הכיוונים על גבי מחבת מחוממת מברזל יצוק עד לקבלת גוון זהוב.
4. מכניסים את כל שאר המרכיבים לסיר בינוני ומביאים לרתיחה תוך כדי ערבוב.
5. שמים בתבנית אפייה את הנתח והנוזלים ואופים בתנור שחומם מראש ל-140 מעלות. אופים כשעתיים, כאשר כל 20 דקות מסובבים את הנתח בתוך הנוזלים.
6. מעבירים את הנתח המבושל למנוחה במקרר. במקביל, שומרים את הדלעת ברוטב עד לחימום והגשה.
7. פורסים את הפאלדה לפרוסות בעובי של כ-2 ס"מ. מחממים מחבת עם מעט שמן זית וצורבים כל פרוסה. לבסוף, מגישים עם הדלעת והרוטב.

בתאבון!

סינטה צרובה בסגנון טאטאקי עם עשבים טריים, שמנת חמוצה וקשיו

מתכון של השף רזרהב



צילום: חיים יוסף

טוב ♦ טעם

סינטה צרובה בסגנון טטאקי עם עשבים טריים, שמנת חמוצה וקשיו

מתכון ל- 6 סועדים

מרכיבים

600 גרם סינטה
מלח אטלנטי
פלפל שחור גרוס
שמן זית
שמנת חמוצה

אופן הכנה

1. מחממים מחבת ברזל כבדה. במקביל, מורחים סינטה בשכבה דקה של שמן זית ומפזרים מלח ופלפל.
2. צורבים כדקה וחצי מכל צד (ארבע פאות). נותנים לנתח לנוח כ- 5 דקות טרם הפריסה ולאחר מכן, פורסים לפרוסות דקות.
3. במרצה של צלחת מורחים כף שמנת חמוצה, מניחים פרוסת סינטה, מעליה מסדרים חופן קטן מסלט העלים ועליו פרוסה נוספת של סינטה וחוזר חלילה. מפזרים מעט קשיו קלוי ומגישים.

סלט עשבים טריים

חופן עלי בזיליקום
חופן עלי פטרוזיליה
חופן עלי נענע
חופן עלי כוסברה (לא חובה)
חופן עלי בזיליקום סגול (לא חובה)
2 כפות שמן זית
כפית מיץ יוזו (הדר יפני, אפשר להמיר בשילוב של מיץ לימון ותפוזים עם מעט מלח)
מלח

אופן הכנה

מערבבים את כל החומרים בקערה. יש לעשות זאת בסמוך להגשה בכדי לא לעייף את העלים.

בתאבון!

לברק אפוי ברוטב עגבניות לצד סלט זיתים שחורים ורוקט

מתכון של השף רוזהב



צילום: חיים יוסף

טויב ♦ טעם

לברק אפוי ברוטב עגבניות לצד סלט זיתים שחורים ורוקט

מתכון ל- 2 סועדים

מרכיבים

לברק שלם נקי מקשקשים
ואיברים פנימיים

אופן הכנה

1. חורצים 3 חתכים לרוחב הדג משני צידיו.
2. מכניסים את הדג ורוטב העגבניות לתנור שחום מראש ל- 200 מעלות. יש לדאוג שהנוזל יעטוף את הדג. מכסים את התבנית בנייר כסף או מכסה ואופים כ- 20 דקות.
3. לאחר אפיית הדג, מסדרים עליו את הסלט הקר ומגישים.

רוטב עגבניות

3 כפות שמן זית
4 גזרים קלופים וחתוכים גס
2 בצלים קלופים וחתוכים גס
ראש שום קלוף
6 עגבניות חתוכות גס
4 ענפי טימין
1 ליטר ציר עוף
1 ליטר ציר דגים (לא חובה),
ניתן להשתמש בשני ליטר
ציר עוף במקום)
500 מ"ל חלב
200 מ"ל שמנת
2 כפות עראק

אופן הכנה

1. מחממים 3 כפות שמן בסיר גדול. מוסיפים את כל הירקות ומבשלים כ- 7 דקות תוך ערבוב.
2. מוסיפים את ציר העוף או ציר הדגים ומבשלים על אש בינונית עד לריכוך מלא של הירקות.
3. מוסיפים את החלב, השמנת והעראק, מתבלים במלח ופלפל ומביאים לרתיחה.
4. טוחנים באמצעות בלנדר מוט, מסננים ומתקנים תיבול במידת הצורך.
5. שומרים את הרוטב במקרר.

סלט זיתים שחורים ורוקט

20 יח' זיתי קלמטה
חופן עלי רוקט שטופים
כף שמן זית
2 כפיות מיץ לימון
מלח
פלפל שחור גרוס

אופן הכנה

1. מגלענים את הזיתים, חותכים אותם לחצאים ומערבבים עם שאר המרכיבים.

בתאבון!