

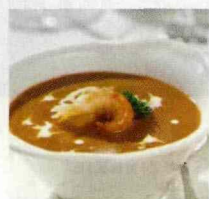
## BEZPIECZNE ZWIĄZKI

# KALIFORNIJSKI SEN NA JAWIE

CALIFORNIA DREAM? TO WINO, PIĘKNE KOBIETY I SŁOŃCE. ZAMIAST MARZEŃ PROPONUJEMY JEDNAK KULINARNĄ PRZYGODĘ NA JAWIE – KALIFORNIJSKIE WINA SKOJARZONE Z POTRAWAMI Z WCIAŻ MODNEGO NURTU FUSION. AUTOREM KOMPOZYCJI JEST **DANIEL ISBERG**



**DANIEL ISBERG**  
DANIEL ISBERG,  
SZEFEKUCHNI  
WARSZAWSKIEJ  
RESTAURACJI  
KOM.  
JEGO DAŃ  
PRÓBOWALI  
M.IN. BONO,  
BRUCE WILLIS  
I MADONNA



**CAPPUCCINO  
Z HOMARA**

**CAPPUCCINO Z HOMARA  
+ RANCHO ZABACCO SAUVIGNON BLANC 2006 (GALLO)**

Do tego lekkiego dania o delikatnych waniliowych aromatach pasować będzie wino bardzo świeże, o nutach grejpfrutowych, jabłkowych, kiwi i limonki. Ledwo wyczuwalne w trunku akcenty maślane doskonale uzupełnią mleczną piankę cappuccino. Z kolei kwasowość alkoholu zrównoważy słodycz potrawy, która – w połączeniu z jej rybnymi nutami – może być lekko niepokojąca.

**cena wina: 110 zł (restauracja KOM)**

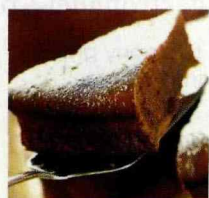


**CARPACCIO  
WOŁOWE**

**CARPACCIO WOŁOWE + CABERNET SAUVIGNON  
KNIGHT'S VALLEY, BERINGER 2005**

Wino dojrzewa przez 16 miesięcy w beczkach z francuskiego dębu. To im zawdzięcza krągłe, eleganckie taniny, które nieco skruszą mięso. Ciemne owoce wyczuwalne w trunku oraz akcenty waniliowo-cedrowe idealnie współgrają z oliwą truflową i parmezanem.

**cena wina: 139 zł (Centrum Wina)**



**CZEKOLADOWE  
GÂTEAU**

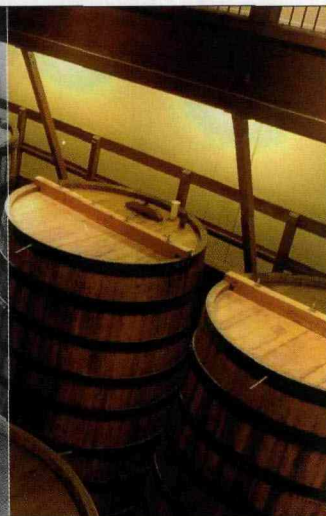
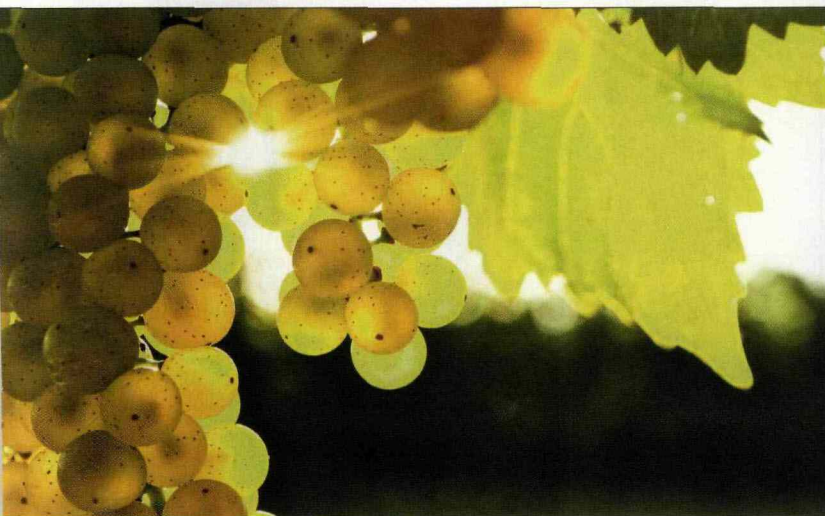
**LEKKIE JAK PUCH CZEKOLADOWE GÂTEAU  
+ MONTEVINA TERRA D'ORO ZINFANDEL 2005**

To wino jest kwintesencją słonecznego smaku Kalifornii. Ma głęboki, rubinowy kolor oraz aromat dojrzałych jeżyn z nutką goździka i anyżku. Te korzenne akcenty doskonale doprawią czekoladowe gâteau, a cierpkawe nuty cedru i tytoniu złamią słodycz deseru i dodadzą mu wykwintej wytrawności.

**cena wina: 120 zł (restauracja KOM)**



TEKST: JUSTYNA BIELINOWICZ, STYLIZACJA POTRAW: ZUZANNA WICIEJOWSKA  
ZDJĘCIA: ARKADIUSZ ŚCICHOCKI (POTRAWY), SHUTTERSTOCK



## CAPPUCCINO Z HOMARA

(dla 4 osób)

odrobina masła, 1 skorupa z homara, 1 łyżka przecieru pomidorowego, 1 mała marchew pokrojona na kawałki o szer. 2 cm, 1/3 pokrojonego korzenia selera, 1/2 pokrojonego pora, 1 mała posiekana cebula, 1 ząbek czosnku, świeży tymianek, 1/2 l wody, 1 liść laurowy, 1 laska wanilii, 75 ml śmietanki, 25 ml koniaku, 1 łyżka cukru, sól, szczypta pieprzu kajeńskiego, 1/2 łyżeczki mąki ziemniaczanej, 125 ml mleka

■ W dużym garnku podsmażamy na maśle skorupę homara, przecier pomidorowy, wszystkie warzywa i tymianek. Gdy warzywa zmiękną, zalewamy je wodą, dodajemy liść laurowy oraz laskę wanilii i gotujemy na małym ogniu – tak długo, aż płyn zredukuje objętość o połowę. Przelewamy zupę do mniejszego naczynia, dodajemy śmietankę, koniak, cukier i wszystkie przyprawy. Gotujemy jeszcze przez 10 minut. Na koniec zaprawiamy zupę mąką ziemniaczaną wymieszaną z odrobiną wody (ale niekoniecznie). Mleko spieniamy. Zupę podajemy w filiżankach do cappuccino, ozdobioną kleksem z mlecznej pianki.

## CARPACCIO WOŁOWE MARYNOWANE W RUMIE

(dla 4 osób)

**Marynata:** 1/3 szklanki cukru, 1/5 szklanki soli, 50 ml ciemnego rumu, po 1 pęczku natki, szczypiorku i bazylii (posiekane), mielony czarny pieprz do smaku

400 g polędwicy wołowej, 50 g rukoli, 2 pomidory (obrane, wypestkowane i pokrojone), 60 g parmezanu startego na płatki, oliwa truflowa (do smaku), sól morską, 1 ugotowane serce karczochy pokrojone w ćwiartki, 1 cytryna

■ Mieszmamy składniki marynaty i nacieramy nią wołowinę. Odstawiamy na jeden dzień. Wkładamy mięso na godzinę do zamrażarki, następnie kroimy na cieniutkie plastry i układamy na talerzu w wieniec. Mieszmamy pozostałe składniki potrawy (oprócz karczochów i cytryny) i układamy na środku talerza (w wieniec). Dekorujemy karczochami i cytryną.

## CZEKOLADOWE GÂTEAU

(na ok. 15 porcji)

250 g czekolady 80%, 275 g masła, 13 żółtek, 125 g cukru pudru, 70 g mąki, 5 białek

■ Czekoladę i masło rozpuszczamy na parze. Żółtka łączymy z cukrem pudrem, dodajemy mąkę i mieszmamy z masą czekoladową. Białka ubijamy na sztywną pianę, którą dodajemy – po odrobinie – do masy czekoladowej, bardzo delikatnie ją z nią mieszmając. Surowe ciasto przekładamy do formy (21 cm średnicy) i pieczemy przez 10 minut w temp. 180°C.



IF YOU GO  
TO SAN  
FRANCISCO  
SYMBOLEM  
KALIFORNIJ-  
SKIEGO  
WINIARSTWA  
JEST DOLINA  
NAPA VALLEY.  
STĄD  
POCHODZĄ  
DOSKONAŁE  
CHARDONNAY  
I CABERNET  
SAUVIGNON.  
ŚWIETNEJ  
KLASY WINA  
PRODUKUJE SIĘ  
TEŻ W SONOMIE  
I CARNEROS