



Sviestā vārītas garneles ar estragonu un ķiploku



the one® Precision Poacher™
Ar devēju

Sage® by heston
blumenthat™

Sviestā vārītas garneles ar estragonu un ķiploku

 Sagatavošanās 5 minūtes/gatavošana 15 minūtes

 2 porcijas



the One® Precision Poacher™

16 (270 g) tīģergarneles, notīrītas un ar izņemtu vēnu, aste neskartā
50 g sāļā sviesta, sagriezta kubiņos
1 ēdamkarote estragona, smalki sakapāta
1 ķiploka daiviņa, saspiesta
Svaigi saberzti melnie pipari, pēc garšas

Pagatavošana

1. Ielejiet ūdeni Precision Poacher katlā līdz SOUS VIDE līnijai. Ielieciet katlā olu paliktni. Uzlieciet vāku un caur vārstu ievietojiet devēju. Piespiediet METHOD taustiņu, lai izvēlētos SOUS VIDE. Piespiediet TEMPERATURE taustiņu, lai izvēlētos 59°C. Piespiediet TIME taustiņu, lai izvēlētos 15 minūtes. Piespiediet START, lai priekšsarsētu ūdeni.
2. Ūdens priekšsarsēšanas laikā kārtīgi ievietojiet garneles vakuuma maisiņā ar sviesta kubiņiem, estragonu, ķiploku un melniem pipariem. Hermētiski noslēdziet maisiņu.
3. Kad priekšsarsēšana ir pabeigta, ierīcē atskan skaņas signāls. Ielieciet maisiņu ūdenī, lai tas būtu pilnībā iemērķts. Uzlieciet vāku un ievietojiet devēju.
4. Piespiediet START. Kad gatavošana ir pabeigta, pārgrieziet maisiņu un salieciet garneles divās bļodās. Uzberiet ķiplokus un sviestu ar estragonu, pievienojiet garšvielas. Pasniedziet ar kraukšķīgu maizi un salātiem.

Piebilde

Šai receptei ir nepieciešams vakuuma iepakotājs un vakuuma maisiņi.



Olas Benedikta gaumē



the one[®] Precision Poacher[™]
Ar devēju

Sage[®] by heston
blumenthat[™]

Olas Benedikta gaumē

 Sagatavošanās 10 minūtes/gatavošana 20 minūtes

 4 porcijas (pagatavot ¾ tases (200 ml) holandiešu mērces)



the One® Precision Poacher™

4 x 60 g olas

1 ēdamkarote olīveļļas

4 Portobello sēnes

125 g sagriezta kūpināta šķiņķa

1 saišķis (200 g) spinātu, nomazgātu un sagrieztu

Holandiešu mērce

3 (no 60 g olām) olu dzeltenumi

2 ēdamkarotes citronu sulas

100 g nesālīta sviesta, sagriezta kubiņos

Sāls un pipari pēc garšas

Pagatavošana

1. Lai pagatavotu holandiešu mērci, karstumizturīgā bļodā sakuliet olu dzeltenumus un citrona sulu. Novietojiet bļodu uz katliņa ar ūdeni, kas vārās uz mazas uguns. Kuliet 3 minūtes vai līdz brīdim, kad masa ir bieza un blāva. Pievienojiet pa vienam sviesta kubiņam, sakuliet, līdz izkusis. Atkārtojiet ar atlikušo sviestu (tas ilgs apmēram 10 minūtes). Noņemiet no plīts. Pieberiet sāli un piparus.
2. Ielejiet ūdeni Precision Poacher katlā līdz POACH līnijai. Uzlieciet vāku un caur vārstu ievietojiet devēju. Piespiediet METHOD taustiņu, lai izvēlētos POACH. LCD ekrānā parādās noklusējuma temperatūra un laiks. Piespiediet START, lai priekšskarsētu ūdeni. Kad priekšskarsēšana ir pabeigta, ierīcē atskan skaņas signāls. Uzmanīgi iesitiet olas. Uzlieciet vāku un caur vārstu ievietojiet devēju, nepieskaroties olām. Piespiediet START, lai 4 minūtes vārītu olas bez čaumalas. Izņemiet tās ar rievotu silikona karoti un nosusiniet uz papīra dvieļa.
3. Tīkmēr fritēšanas pannā uzkarsējiet eļļu un sautējiet sēnes 5 minūtes vidēji liela karstuma iestatījumā vai līdz brīdim, kad tās ir mīkstas.
4. Uz katras sēnes uzlieciet pa vienai izvāritai olai. Ar karoti uzlejiet holandiešu mērci un pasniedziet ar šķiņķi un spinātiem.



“Eggsper” olas sautētos zaļumos ar pančetu un ciedru riekstiem



the one® Precision Poacher™
Ar devēju

Sage® by heston
blumenthal™

“Eggspert” olas sautētos zaļumos ar pančetu un ciedru riekstiem

 Sagatavošanās 10 minūtes/gatavošana 15 minūtes

 4 porcijas



the One® Precision Poacher™

4 x 60 g olas

8 plānas (80 g) pančetas šķēles

2 saišķi (pa 150 g) sparģeļu, ar nogrieztiem kokainiem galiem

20g sviesta

1 puravs, apgriezts, sagriezts plānās šķēlītēs (tikai baltā un blāvi zaļā daļa)

2 ķiploka daiviņas, saspiestas

1 citrona miziņa

1 tase (140 g) saldētu zirņu, atkausētu

Sāls un melnie pipari

1 ēdamkarote grauzdētu ciedru riekstu

Pagatavošana

1. Ievietojiet olas olu paliktņi un ievietojiet to Precision Poacher katlā. Pielejiet ūdeni līdz EGGSPERT līnijai. Uzlieciet vāku un caur vārstu ievietojiet devēju. Piespiediet METHOD taustiņu, lai izvēlētos EGGSPERT. LCD ekrānā parādās noklusējuma temperatūra un laiks. Piespiediet START.
2. Tikmēr lielā nepiedegošā pannā sautējiet pančetu, to vienreiz apgriežot otrādi, vidēji zema karstuma iestatījumā, līdz tā ir kraukšķīga un viegli brūna. Izņemiet un nolieciet malā. Tajā pašā fritēšanas pannā 1-2 minūtes cepiet sparģeļus, līdz tie ir koši zaļi un viegli kraukšķīgi. Atlieciet malā.
3. Ievietojiet pannā sviestu. Pievienojiet puravu un sautējiet vidējā karstuma iestatījumā 3-4 minūtes vai līdz brīdim, kad mīksts.
4. Pievienojiet ķiplokus, citrona miziņas un zirņus, gatavojiet apmēram 1 minūti vai līdz brīdim, kad smaržīgs, pieberiet garšvielas.
5. Kad pabeigta “Eggspert” olu vārīšana, izņemiet tās un nolieciet zem tekoša auksta ūdens. Ar olas augšdaļas čaumalas noņēmēju noņemiet čaulas augšdaļu un izlejiet olas uz šķīvja.
6. Pasniedziet zaļumus un pančetu ar virsū uzliktām “Eggspert” olām. Uzberiet ciedru riekstus un melnos piparus.



Vistū salāti vjetnamiešu gaumē



the one[®] Precision Poacher[™]
Ar devēju

Sage[®] by heston
blumenthat[™]

Vistu salāti vjetnamiešu gaumē

 Sagatavošanās 15 minūtes/gatavošana 15 minūtes

 4 porcijas



the One® Precision Poacher™

- 2 x 200 g vistu krūtiņas
- 250 g paciņa tievo rīsu nūdeļu (“Vermicelli”)
- ½ (4 tases) Ķīnas kāposta
- 1 tase (100 g) pupiņu asnu
- 1 tase (120 g) burkānu, sagrieztu smalkos salmiņos
- 1 Libānas gurķis, ar izņemtām sēkliņām un sagriezts smalkos salmiņos
- 1 tase (30 g) Taizemes bazilika
- ½ tases (15 g) Vjetnamas piparmētru
- 2 zaļi sīpoli, sagriezti šķēlēs
- 2 mazi sarkanie pipari, sagriezti plānās šķēlēs

Vjetnamiešu piedeva

- 2 laimu sula
- 2 ēdamkarotes rīsu vīna etiķa
- ¼ tases (60 ml) zivju mērces
- 1 ēdamkarotes pūdercukura
- 2 ķiploka daiviņas, saspieestas

Lai pasniegtu

- 1 tase (30 g) kraukšķīgu cūku ādiņu
- 2 ēdamkarotes kraukšķīgu šalotes sīpolu

Pagatavošana

1. Ielejiet ūdeni Precision Poacher katlā līdz POACH līnijai. Uzlieciet vāku un caur vārstu ievietojiet devēju. Piespiediet METHOD taustiņu, lai izvēlētos POACH/BOIL. Piespiediet TEMPERATURE taustiņu, lai izvēlētos 95°C. Piespiediet TIME taustiņu, lai izvēlētos 15 minūtes. Piespiediet START, lai priekšsarsētu ūdeni.
2. Kad priekšsarsēšana ir pabeigta, ierīcē atskan skaņas signāls. Ielieciet vistu krūtiņu ūdenī, lai tā būtu pilnībā iemērcta. Uzlieciet vāku un caur vārstu ievietojiet devēju.
3. Piespiediet START. Kad gatavošana ir pabeigta, izņemiet vistu un ļaujiet atdzist.
4. Uzvāriet nūdeles atbilstoši norādījumiem uz paciņas. Viegli izmaisiet, lai tās nesalīptu. Nosusiniet.
5. Piedevas pagatavošanai sajauciet laima sulu, rīsu vīna etiķi, zivju mērci, cukuru un ķiplokus. Maisiet, līdz cukurs ir pilnībā izšķīdis.
6. Salātu pagatavošanai četros traukos salieciet nūdeles, kāpostus, pupiņu asnus, burkānus, gurķus, zaļumus, zaļos sīpolus un čili piparus. Sagrieziet vistu un pievienojiet salātiem. Apšlakiet ar vjetnamiešu piedevu. Pasniedziet ar kraukšķīgām cūku ādiņām un kraukšķīgiem šalotes sīpoliem.



“Nisuāza” salāti.



the one[®] Precision Poacher[™]
Ar devēju

Sage[®] by heston
blumenthal[™]

“Nisuāza” salāti

 Sagatavošanās 20 minūtes/gatavošana 25 minūtes

 4 porcijas



the One® Precision Poacher™

10 (400 g) mazi jaunie kartupeļi
200 g zaļo pupiņu, apgrieztu
4 x 60 g olas
2 x 200 g tunča filejas
1 sviesta salāts, lapas noskalotas un nosusinātas
100 g mazie tomāti, sagriezti šķēlēs
½ tases (40 g) melno olīvu bez kauliņiem

Vinegrets

1 ēdamkarote Dižonas sinepju
3 ēdamkarotes šerija vai baltvīna etiķa
¼ tases (60 ml) olīveļļas
Sāls un svaigi saberzti melnie pipari pēc garšas

Pagatavošana

1. Lai pagatavotu vinegretu, sakuliet sinepes, etiķi un eļļu. Pieberiet sāli un piparus, nolieciet malā.
2. Ievietojiet kartupeļus lielā kastrolī. Pārklājiet ar aukstu ūdeni. Uzvāriet, izmantojot liela karstuma iestatījumu. Samaziniet līdz vidējam karstuma iestatījumam un bez vāka vāriet kartupeļus 20 minūtes vai līdz brīdim, kad tie ir mīksti, iedurot ar iesmiņu. Nosusiniet, sagrieziet šķēlēs.
3. Tikmēr pupiņu pagatavošanai ielejiet ūdeni Precision Poacher katlā līdz STEAM līnijai. Ielieciet pupiņas traukā un nolaidiet to katlā. Uzlieciet vāku.
4. Piespiediet METHOD taustiņu, lai izvēlētos STEAM. Piespiediet TIME taustiņu, lai izvēlētos 3 minūtes. Piespiediet START. Kad pabeigts, noskalojiet pupiņas aukstā tekošā ūdenī.
5. Lai uzvārītu olas, ielejiet ūdeni Precision Poacher katlā līdz STEAM līnijai. Ievietojiet olas olu paliktņi un nolaidiet to katlā. Uzlieciet vāku.
6. Piespiediet METHOD taustiņu, lai izvēlētos STEAM. Piespiediet TEXTURE taustiņu, lai izvēlētos MEDIUM. Piespiediet START.
7. Kad olas ir uzvārītas, atdzesējiet tās aukstā tekošā ūdenī, pēc tam nolieciet malā. Kad tās ir pietiekami atdzisušas, nolobiet čaumalu un pārgrieziet uz pusēm.
8. 30 sekundes apcepviet katru tunča filejas pusi, izmantojot vidēji lielu karstuma iestatījumu.
9. Sajauciet pārējās salātu sastāvdaļas. Pasniedziet ar šķēlēs sagrieztu tunci un vidēji tvaicētām olām. Apslakiet ar vinegretu un uzberiet melnos piparus. Pasniedz nekavējoties.



Ar "Sous Vide" metodi pagatavots lasis ar pastu, kraukšņīgiem ķiplokiem un citronu mērci



the one® Precision Poacher™
Ar devēju


Sage® by heston
blumenthal™

Ar “Sous Vide” metodi pagatavots lasis ar pastu, kraukšķīgiem ķiplokiem un citronu mērci



the One® Precision Poacher™

 Sagatavošanās 10 minūtes/gatavošana 30 minūtes

 2 porcijas

2 x 200 g lašu filejas

½ tases (80 ml) olīveļļas

Svaigi samalti melnie pipari

1 tase (200 g) “crème fraîche” krējuma

½ citrona miziņas, nedaudz vēl garnējumam

Jūras sāls

160 g spagetini (“Angel Hair”) pastas

2 ķiploka daiviņas, smalki sagrieztas

2 tējkarotes sālītu jauno kaperu, noskalotu un nosusinātu

1 ēdamkarote melnā kaviāra

1 ēdamkarote diļļu

Pagatavošana

1. Ielejiet ūdeni Precision Poacher katlā līdz SOUS VIDE līnijai. Ielieciet katlā olu paliktni. Uzlieciet vāku un caur vārstu ievietojiet devēju. Piespiediet METHOD taustiņu, lai izvēlētos SOUS VIDE. Piespiediet TEMPERATURE taustiņu, lai izvēlētos 58°C. Piespiediet TIME taustiņu, lai izvēlētos 20 minūtes. Piespiediet START, lai priekšsarsētu ūdeni.
2. Ūdens priekšsarsēšanas laikā ievietojiet katru laša gabalu atsevišķā vakuuma maisiņā, pievienojot 1 ēdamkaroti eļļas un melnos piparus. Hermētiski noslēdziet maisiņus.
3. Kad priekšsarsēšana ir pabeigta, ierīcē atskan skaņas signāls. Ielieciet maisiņus ūdenī, lai tie būtu pilnībā iemērkti. Uzlieciet vāku un caur vārstu ievietojiet devēju. Piespiediet START.
4. Tikmēr mērces pagatavošanai sajauciet “crème fraîche” un citronu miziņas. Pieberiet garšvielas.
5. Vāriet pastu atbilstoši norādījumiem uz iepakojuma, līdz tā sasniedz “al dente” (“uz zoba”) stāvokli. Noteciniet ūdeni no pastas. Karsējiet atlikušo olīveļļu fritēšanas pannā un cepiet ķiploku gabaliņus, līdz tie kļūst zeltaini un kraukšķīgi. Pievienojiet kaperus un uzvārīto pastu, pēc tam viegli izmaisiet, lai sajauktu.
6. Pasniedziet lasi ar pastu, mērci un kaviāru. Izrotājiet ar diļļēm un pārējām citrona miziņām.

Piebilde

Šai receptei ir nepieciešams vakuuma iepakotājs un vakuuma maisiņi.



Rāmeņ nūdeļu zupa ar sojas mērcē marinētām olām, cūkgaļu un sēnēm



the one[®] Precision Poacher[™]
Ar devēju

Sage[®] by heston
blumenthat[™]

Rāmen nūdeļu zupa ar sojas mērcē marinētām olām, cūkgaļu un sēnēm

🕒 Sagatavošanās 30 minūtes + olu marinēšana 4 stundas/
gatavošana 30 minūtes

🍴 4 porcijas



the One® Precision Poacher™

Sojas mērcē marinētas olas

4 x 60 g olas

1 ēdamkarote cukura

2 ēdamkarotes šerija etiķa

0 tase (180 ml) sojas mērces

Zupa

2 ēdamkarotes augu eļļas

3 tases svaigu sēņu,

šitake un enoki, pārgriezti uz pusēm

1 ķiploka daiviņa, saspiesta

1 ēdamkarote ingvera, smalki sakapāta

2 ēdamkarotes dzeltenās miso pastas

3 tējkarotes sojas mērces

2 tējkarotes sarkanvīna etiķa

6 tases (1,5 l) zivju vai dārzenu buljona

Pagatavošanai

1 saldās kukurūzas vāļīte

218 g paciņa rāmen nūdeļu

100 g barbekjū cūkgaļas, sagrieztas
plānās šķēlēs

1 tase (200 g) kimči

1 tase (100 g) bambusa asnu, sagrieztu
loksņēs

1 saišķis Ķīnas lapu kāpostu

1 nori loksne, sagriezta plānās strēmelēs

Kraukšķīgas cūku ādiņas un nosusināti
cepti sīpoli garnējumam

Pagatavošana

1. Ielejiet ūdeni Precision Poacher katlā līdz BOIL līnijai. Uzlieciet vāku un caur vārstu ievietojiet devēju. Piespiediet METHOD taustiņu, lai izvēlētos POACH/BOIL. Piespiediet TEMPERATURE taustiņu, lai izvēlētos 100°C. Piespiediet TEXTURE taustiņu, lai izvēlētos MEDIUM. Piespiediet START, lai priekšskarsētu ūdeni.
2. Kad priekšskarsēšana ir pabeigta, ierīcē atskan skaņas signāls. Ielieciet katlā olu paliktņi ar olām. Uzlieciet vāku un caur vārstu ievietojiet devēju. Piespiediet START. Pēc uzvārīšanas atdzesējiet olas aukstā tekošā ūdenī.
3. Samaisiet 120 ml silta ūdens ar cukuru, līdz tas ir izšķīdis, pēc tam ieauciet šerija etiķi un sojas mērci.
4. Nolobiet olu čaumalu un ievietojiet olas sojas un etiķa marinādē. Atstājiet tās iemērkta šķidrumā (uzlieciet virsū šķīvī). Pārklājiet un ielieciet ledusskapī uz 2–4 stundām.
5. Fritēšanas pannā uzkarsējiet 1 ēdamkaroti eļļas un sautējiet sēnes, līdz tās kļūst brūnas. Izņemiet no pannas un nolieciet malā.
6. Uzkaršējiet atlikušo eļļu un 1 minūti cepiet ķiplokus un ingveru. Iejauciet miso pastu, sojas mērci un sarkanvīna etiķi. Pievienojiet sastāvdaļas un buljonu lielā katlā un uzkaršējiet līdz vārīšanai uz lēnas uguns, izmantojot vidēji liela karstuma iestatījumu.
7. Ielejiet ūdeni Precision Poacher katlā līdz STEAM līnijai. Sagrieziet kukurūzu 3 gabalos. Novietojiet šos gabalus uz olu paliktņa un nolaidiet to katlā. Uzlieciet vāku.
8. Piespiediet METHOD taustiņu, lai izvēlētos STEAM. Piespiediet TIME taustiņu, lai izvēlētos 3 minūtes, un piespiediet START. Kad pabeigts, izņemiet kukurūzu un nogrieziet graudus no vāļītes.
9. Uzvāriet nūdeles atbilstoši norādījumiem uz paciņas. Viegli izmaisiet, lai nesalīptu, sadaliet tos vienādi pa četrām blodām.
10. Ar kausiņu uzlejiet uz nūdelēm buljonu, pēc tam uzberiet sautētās sēnes un pārējās sa-stāvdaļas. Pārgrieziet uz pusēm sojas mērcē marinētās sēnes un uzlieciet uz rāmen zupas.
11. Garnējiet ar kraukšķīgām cūku ādiņām un nosusinātiem ceptiem sīpoliem.