

STELLENBOSCH

Pomysł na przyłądkową kolację

PAWEŁ GAŚIOREK

Trzy narody odcisnęły swoje piętno na współczesnej kuchni południowoafrykańskiej: Holendrzy, Brytyjczycy i Malajowie. To oni przywieźli na Przylądek Dobrej Nadziei swoje kulinarne przepisy. I choć dziś nie brakuje tu restauracji z wszelaką nowoczesną kuchnią od *fusion* po japońską, te trzy tradycje kulinarne wychodzą ciągle na pierwszy plan w tutejszym gotowaniu.

By „zmontować” w domu prawdziwą południowoafrykańską kolację, trzeba sięgnąć po przepisy z tych trzech tradycji. Poniżej znajdują Państwo pomysły na taką kolację, może nie najłatwiejszy do wykonania, ale za to tradycyjnie przyłądkowy. A zatem do dzieła!

Oxtail stew

(gulasz z ogonów wołowych)

Brytyjczycy zaszczytli na Przylądku zwyczaj konsumowania ogonów wołowych. Najwięksi miłośnicy tego dania potrafią podróżować wiele kilometrów, kiedy tylko dowiedzą się, że w jakiejś odległej miejscowości ktoś dobrze gotuje oxtail. Ja polecam gorąco restaurację Barrique w winiarni Vredenheim, gdzie poza degustacją win i podziwianiem białych lwów można zjeść świetny gulasz z ogonów wołowych. A wszystko to w samym sercu Stellenbosch.

dla 4–6 osób

- 1,5 kg oczyszczonych ogonów wołowych
- 1 posiekany ząbek czosnku
- 0,5 l bulionu wołowego (może być z kostki)
- 1 liść laurowy
- 4 całe goździki
- 5 ziaren pieprzu
- łyżeczka soli
- łyżeczka zmielonego pieprzu
- 1 średnia cebula pokrojona w półksiężycy
- 8–10 młodych marchewek

Do rondla włożyć mięso, czosnek, liść laurowy, cały pieprz i sól, wlać połowę bulionu. Gotować wolno pod przykrywką na małym ogniu 3–4 godziny, dodając stopniowo resztę bulionu. Po 2 godzinach dodać cebulę i marchewki. Przed podaniem wyjąć liść laurowy i goździki, zebrać z powierzchni nadmiar tłuszczu i szumowiny. Najlepiej podawać z purée



Rugstringpastei

(jagnięcina w cieście)

Tradycja robienia ciast nadziewanych mięsem sięga w Holandii XVII wieku. Z Europy przywieziono ją do Południowej Afryki i do dziś jest ważnym składnikiem lokalnej kuchni. W czasach, gdy nie było lodówek, mięso często konserwowano indyjskim curry. Sposób ten, który świetnie łączy kulinarne tradycje indyjskie i europejskie, stosuje się również obecnie. Do naszej przyłaskowej kolacji proponujemy holenderską klasykę, czyli jagnięcinę w cieście.

dla 6 osób

- 250 g ciasta francuskiego
- 5 ml oleju słonecznikowego
- 1 cebula posiekana
- 1 kg jagnięciny pokrojonej w kostkę
- 8 goździków • 1 liść laurowy
- 2 łyżeczki soli • 250 ml wody
- 2 plastry posiekanego bekonu lub boczk
- łyżeczka posiekanego świeżego rozmarynu
- 5 łyżeczek mąki
- 2 jajka ugotowane na twardo pokrojone w plasterki

Na patelni podgrzać olej i zeszklić na nim cebulę. Dodać mięso i obsmażyć je szybko z wszystkich stron. Dodać goździki, liść laurowy, wodę, sól i dusić wszystko ok. 1 godziny lub aż mięso będzie miękkie. Połowę ciasta rozwałkować i obkleić nim żaroodporne naczynie (najlepiej gliniane). Do nadzienia dodać bekon, rozmaryn i mąkę. Nadzienie przełożyć do wyklejonego ciastem żaroodpornego naczynia i rozłożyć na wierzchu plasterki jajka. Rozwałkować pozostałe ciasto i utworzyć z niego przykrycie naczynia, sklejając razem brzegi ciasta. Zrobić w pokrywie z ciasta nacięcia, by umożliwić wydostawanie się parze w czasie pieczenia. Piec 10 minut w temperaturze 230°C. Zredukować temperaturę do 180°C i piec jeszcze 20–30 minut.

Wino: Lyngrove Pinotage lub Dornier Pinotage.

Ingelegde vis

(marynowana ryba)

To jedno z najbardziej popularnych przyłaskowych dań. Malajczycy przez wieki doskonalili sztukę marynowania ryb. Wiele gospodyń domowych w Południowej Afryce marynowaną w ten sposób rybę przekłada do słoików, przykrywa warstwą tłuszczu, by nie przedostawało się powietrze, i przechowuje przez wiele miesięcy. Danie należy spożywać na zimno. W naszej przyłaskowej kolacji proponujemy je podawać jako przystawkę.

dla 8–10 osób

- 2 kg świeżych filetów z łososia
- 4 duże cebule pokrojone w plasterki
- 750 ml octu winnego
- 125 ml wody
- 4 łyżeczki soli
- 8 łyżek cukru
- 2,5 łyżki curry w proszku
- łyżka kurkumy
- pół łyżeczki pieprzu cayenne
- 1 kawałek posiekanego imbiru
- 10 ziaren kolendry
- 5 listków laurowych

Filety umyć i pokroić na porcje. Wszystkie pozostałe składniki przełożyć do rondla i gotować na wolnym ogniu ok. 20 minut. Dodać rybę i dusić jeszcze 20 minut, uważając, by jej nie uszkodzić. Wyjąć rybę łyżką cedzakową i ułożyć w szklanym naczyniu. Przebrać na wierzch pozostały sos. Po zupełnym przestudzeniu szczelnie zakryć i trzymać w lodówce minimum 3 dni przed podaniem, tak by składniki dokładnie się przemacerowały. Podawać z brązowym, razowym chlebem i masłem.

Wino: Chardonnay Vergelegen lub Chenin Blanc De Waal.



Sery, wędliny i oliwki - to klasyczne przekąski do wina

Fot. Dornier

