

Tieši tik, cik vajag!

Šajos svētkos ēdīsim garšīgi, bet nepārēdīsimies! Tāpēc – nost ar rasola bļodām, pasniegsim restorāna cienīgas, bet mājas virtuvē viegli pagatavojamas triju kārtu vakariņas. Tās mums piedāvā dizaina viesnīcas *Villa Santa* restorāna jaunais šefpavārs EGILS GRĪNFELDS.

Pavisam nesen restorāna *Villa Santa* virtuvē darbus pārņēma talantīgais šefpavārs Egils Grīnfelds. Jau decembrī viņš piedāvā atjaunotu, pilnībā pārstrādātu ēdienkarti. Viņš vēlējas, lai tā harmonē ar eleganto un vienlaikus omulīgo viesnīcu, – tāpat *fine dining* standartiem atbilstoši ēdieni ar siltu mājas sajūtu.

Egils ir dzimis, audzis un pirmās omletes, ko dekorēja ar salātlapām no mammas dārza, cepis Lubānā. 15 gadu vecumā viņš mērķtiecīgi devās uz Rīgu apgūt savu sapņu profesiju. «Man nekad nav bijis citu domu. Nesen kāds draugs pārsteidza, parādot atmiņu kladi, kurā, vēl pavisam mazs būdams, esmu uzzīmējis pavāru.» Egila talantu pamanīja jau skolā, tāpēc viņa pirmā prakses vieta bija *Vincentā* pie Mārtiņa Rītiņa. Par galveno sava profesionālā rokraksta veidošanās vietu Egils uzskata *Hotel Bergs*. «Tur uztrenēju savu *restorāna muskuli* un ieguvu pamatuzskatus, iemācījos daudz svarīgu receptu, līdz

smalkumiem izpratu, kā izmantot produktus un kas ir sezonalitāte. Gatavojot man svarīgi, lai ir gan garša, gan izskats, gan ēdienā dažādas tekstūras – kaut kas kraukšķīgs, kaut kas krēmīgs un maigs. Man ir arī būtiski, lai veidotos interesanta krāsu kombinācija, iespējams, tas nāk no mānas aizraušanās ar fotogrāfēšanu. Vēl manī slavē par labu garšas sajūtu. Piemēram, pagaršojot kādu mērci, diezgan precīzi varu nosaukt tās sastāvdaļas.» Egils ir strādājis arī citos prominentos restorānos, vadījis viesnīcu restorānus Rīgā, bet, kopš apprecējies, abi ar sievu lūkojušies, kā aizmukt no pilsētas burzmas, būtu tuvāk dabai. Tāpēc, tiklīdz Egila sievai izdevās sakārtot savu ārstes praksi, viņi pārcēlās uz Cēsīm, kur Egilu gaidīja abpusējas mīlestības vadīta tikšanās ar *Villu Santa*. Par talantīgiem mūziķiem mēdz teikt: viņam ir absolūtā dzirde. Pēc Egila Ziemassvētku ēdienu nobaudišanas mēs sakām – viņam piemīt absolūtā garša.



SAMA TERĪNE

6 personām

Parasti galdā ceļ karpu vai līdaku, jo zvīņas simbolizē monētu birumu. Bet kam mums kapeiciņas, ja sama āda ir tik spoža un gluda kā zelta kredītkarte? Turklāt sams ir viena no retajām Latvijas zivīm, kuras gatavošanā nebūs jāmokās ar asakām.

- 350 g sama filejas bez ādas
- 150 g saldā krējuma
- 20 g mārrutku
- 2 g sāls
- 4 g želatīna plākšņu (var izmantot arī beramo) mārrutku krēmam
- 7,5 g želatīna plākšņu zivju buljonam
- Sāls, citronpipari sama filejas iemarinēšanai
- 250 g garda zivju buljona (manā gadījumā – iepriekš uzvārīts, no zivju kauliem un dārzeņiem)
- Ņem vērā: gan zivju buljonam, gan mārrutku krēmam uz 1 kg masas izmantojam 25 g želatīna
- Dažas blanšētas, lobītas cūku pupas dekorēšanai

→ Sama fileju sagriež aptuveni centimetru lielos kubiņos, iemarinē ar sāli, citronpipariem un 7 minūtes cep krāsnī 170 grādu temperatūrā, tad atdzesē.

Katliņā uzsilda saldo krējumu, pievieno sāli, mārrutkus, apmaisa, pagāršo, ja nepieciešams, pieliek vēl sāli, noņem no siltuma. Pievieno aukstā ūdenī uzbriedinātu želatīnu, visu kārtīgi izmaisa, lej alumīnija vai citā formiņā un liek ledusskapī, lai sastingst. Tā būs galerta virspuse. Kad mārrutku krēms sastindzis, formiņā pa virsu kārtā cepto sama fileju, izlīdzinot vienādā biezumā.

Gatavajam zivju buljonam pievieno ūdens peldē izkausētu, uzbriedinātu želatīnu, kārtīgi izmaisa un lej formiņā. Mārrutku krēmam un buljonam jābūt istabas temperatūrā, lai abi labi savienojas.

Visu atstājam ledusskapī vismaz uz trim stundām sastingt.

ĀBOLU UN SINEPJU SĒKLU SALSA

- 1 ābols (es izmantoju *Granny Smith*)
- 1 šalotes sīpols (ap 60 g)
- 30 g sinepju sēklu
- 30 g gaišā balzametiķa
- 30 g sinepju sēklu marinēšanai + 1 ēdamkarote salsai
- 1 tējkarote medus
- 30 g olīveļļas
- Sāls, cukurs

→ **Sinepju sēklas marinē tā:** sēklas ieber katliņā aukstā ūdenī, ļauj, lai ūdens uzvārās, notecina caurdurī ar aukstu tekošu ūdeni. To atkārti trīs

reizes, lai sinepju sēklām pazūd sīvā garša un tās kļūst mīkstākas. Marinādei katliņā lej gaišo balzametiķi, cukuru, sāli, uzkarsē, līdz izšķīst sāls un cukurs. Marinādi pārlej sinepju sēklām un atstāj atdzist.

→ **Salsas gatavošana:** ābolus sagriež vienādos, mazos kubiņos, smalki sagriež šalotes sīpolu, tiem pievieno marinētās sinepju sēklas, medu, olīveļļu un visu izmaisa.

Sama terīne
ar ābolu, sinepju
sēklu salsu un cūku
pupām



Kūpināta siera un sezama sēklu šnicelītes ar ceptiem rudens dārzeņiem un dzērveņu mērci



KŪPINĀTA SIERA UN SEZAMA SĒKLU ŠNICELĪTES

6–7 personām

Veģetārā šnicītes versija kā pārsteigums. Tik sāīga un garšīga, ka gaļu klāt neprasīsies. Gatavojot dārzeņus, svarīgi ievērot laiku, lai tie nepārvērstos putriņā vai sažuvušos sniegavīru degunos.

- 215 g Tilzītes siera
- 215 g jebkura kūpināta siera
- 65 g miltu
- 65 g majonēzes
- 2 olas
- Sezama sēklas (gaišās un nedaudz tumšās)
- panēšanai
- Sāls, malti pipari
- Eļļa apcepšanai

→ Lielākā traukā sarīvē abus sierus, pievieno olas, sāli, piparus, miltus un majonēzi. Visu kārtīgi izmaisa, veido iegarenas formas šnicelītes. Tās panē sezama sēklās, uz pannas apcep eļļā zeltainas no abām pusēm. Uz 12 minūtēm liek cepeškrāsnī 180 grādu temperatūrā.

DZĒRVENU UN ĀBOLU MĒRCE

- 150 g dzērveņu (es izmantoju saldētas)
- 1 ābols (ap 130 g)
- 1 šalotes sīpols (ap 70 g)
- 50 g brūnā cukura
- 200 g ābolu sulas
- Timiāna un rozmarīna zariņš
- Sviests sīpola apcepšanai

→ Katliņā, kas uzlikts uz vidējas uguns, ber smalki sagrieztus šalotes sīpolus un apcep sviestā zeltainus. Pievieno smalki sagrieztus, mizotus ābolus, dzērvenes, ābolu sulu, brūno cukuru, timiānu, rozmarīnu un vāra uz vidējas uguns, līdz mērce novārās gandrīz uz pusi un kļūst biežāka. Atdzesē.

KRĀSNĪ CEPTI RUDENS DĀRZEŅI

6–7 personām

- 300 g ķirbja (es izmantoju muskatķirbi, jo tas ir stingrāks, ar izteiktu, riekstainu garšu)
- 300 g selerijas saknes
- 300 g burkānu
- 300 g kāļu
- 300 g biešu
- 60 g medus
- 30 g Dižonas sinepju
- 30 g vārītā balzameņķa krēma (tas būs biežāks, nopērkams veikalos)
- Olīveļļa iemarinēšanai
- Sāls, malti pipari pēc garšas
- Timiāns, rozmarīns, muskatīeksts

→ Ķirbi sagriež plānās (0,5 cm), iegarenās šķēlītēs (var atstāt mizu, jo tā ir plāna un piešķirs raksturiņu), apslaka ar olīveļļu, uzrīvē muskatīekstu, nedaudz kapāta rozmarīna, sāli, piparus un noliek malā. Bietes nomizo, sagriež 1,5 cm biežās daiviņās, apslaka ar olīveļļu, sāli, pipariem, rozmarīnu un noliek malā. Burkānus, kāļus, selerijas sakni nomizo un sagriež iegarenos stienīšos, apslaka ar olīveļļu, sāli, timiānu un pipariem. Krāsni uzkarst līdz 180 grādiem un pirmo liek cepties bieti (kopumā tas aizņems aptuveni 40 minūtes), pēc 10 minūtēm krāsni liek burkānus, kāļus, selerijas sakni, vēl pēc 15 minūtēm – ķirbi. Gatavos dārzeņus izņem no cepeškrāsns, bietes apslaka ar tumšo balzameņķa krēmu, labi apmaisa, savukārt seleriju, burkānus, kāļus apslaka ar medu un sinepēm. Visu liek krāsni vēl uz piecām minūtēm. Tad visiem dārzeņiem vajadzētu būt labā, nedaudz kraukšķīgā konsistencē.

Iebiezinātā piena fondants

6 personām
(viena fondanta porcijas
svars – 70 g)

**Ja tev garšo cepumi
riekstiņi, tad ļoti patiks
ši vienkāršā fondanta
versija. Tas nav jāputo,
turklāt ir interesantāks
nekā klasiskais šokolādes
fondants.**

- 390 g vārīta iebiezinātā piena
- 1,5 olas
- 1 (ap 15 g) olas dzeltenums
- 17 g miltu
- 30 g tumšās šokolādes
- Pūšamā eļļa formiņu ietaukošanai
- Alumīnija formiņas fondanta cepšanai
- Vanīļas saldējums vai ogu sorbets pasniegšanai

→ Traukā liek iebiezināto pienu, miltus, olas un visu kārtīgi samaisa, vislabāk ar mikseri, jo sākumā masa ir ļoti stingra. Ar eļļu ietaukotās alumīnija formiņās liek pusi no paredzētās masas (ap 30 g), tad ieliek tumšās šokolādes gabaliņu un pa virsu pārējo fondanta mīklas daudzumu (fondanta kopējam svaram jābūt 70 g). Līdz 180 grādiem uzkarstē krāsni cep astoņas minūtes. Pasniedz ar saldējumu, sorbetu un svaigām ogām pēc patikas.

