

Recept: Testenine v omaki iz lisičk in trobent

Letošnje deževno vreme je vsaj za nekaj dobro, če temu lahko tako rečemo. Imamo dobro poletno gobarsko sezono. To velja zlasti za lisičke in trobente. Zato želim z vami deliti recept s pomočjo katerega boste lahko uživali v svoji beri lisičk. Recept sem prilagodil po receptu kuharja Alana Berga. Je pa recept del klasične francoske kuhinje (tudi Bergo ga povzel po delu drugih kuharjev), zato si pridružujem pravico po objavi. Če vas zanima divja hrana, toplo priporočam, da spremljate Bergovo delo na domenah Foragerchef.

MIT O (NE)PRANJU GOB

Opazili boste, da recept od vas eksplicitno zahteva, da gobe predhodno operete in jih ne osušite. Zato nekaj besed o pranju gob z vodo. To, da se gob pred uporabo ne pere, je mit. Gobe je pred uporabo vsekakor priporočljivo oprati, zlasti tiste,



Slika 1: Lisičke in trobente



Slika 2: Letošnja poletna bera je res pestra.

ki so zelo blatne ali umazane. Je pa pomembno, da gobe z vodo čistimo zgolj tik pred uporabo. To namreč pomembno vpliva na njihovo obstojnost pri shranjevanju v hladilniku (suhe gobe lahko brez težav hranite v hladilniku do enega tedna). Pred shranjevanjem v hladilniku jih očistimo zgolj z nožem, krtačo ali vlažnim robcem. So seveda izjeme in kuharske tehnike, pri katerih gob ni priporočljivo čistiti z vodo. To velja zlasti za žarjenje gob ali hitro peko na vroči ponvi/litoželezni plošči, kjer je osnovni namen doseči dobro Maillardovo reakcijo (skorjico). A to so izjeme, v večini primerov pranje gob ne bo vplivalo na okusnost jedi, jed pa bo zagotovo bolj privlačna iz higienskih razlogov.

ČESEN, ČEŠEN IN ŠE ENKRAT ČESEN

Največ časa pri sami jedi zahteva priprava česno-vega pireja. Ne nisem se zmotil, za štiri osebe potrebujete eno veliko glavo česna. V končni jedi česna sploh ne boste občutili, ker česen pri opisani pripravi izgubi veliko večino ostre arome, ki je značilna za surovi česen. To je tako, kot bi pripravljali česnov konfit ali česen dolgo dušili skupaj z mesom (npr. pri pripravi dušene divjačine). Nasprotno ima najmočnejše ostre arome strt surov česen. Spomnite se na česnov vinaigretski preliv, kjer je že kanček stroka česna hitro preveč. V jedi, ki jo opisujem, je česnov pire bistven okus jedi. Zato s česnom kar pogumno.

KATERE GOBE UPORABITI NAMESTO LISIČK ALI TROBENT?

Nekateri deli Slovenije, zlasti v dinarskem delu, niso tako bogati z lisičkami in trobentami. Kaj so torej nadomestki? Čeprav bi v jedi lahko uporabili katerokoli vrsto gob, svetujem uporabo čvrstih gob, ki tudi pri termični uporabi ohranijo svojo čvrsto teksturo na zob. Takšni so na primer vsi ježki ali mlade sirovke in golobice. Za to jed niso primerni jurčki in druge ceparke.

SESTAVINE ZA ŠTIRI OSEBE:

- 360-400 g suhih testenin (špageti, fetučini),
- 300-350 g svežih gob (različne vrste lisičk, trobent ali ježkov),
- 1 večja česnova glava,
- 1 manjša sladka čebula (šalotka),
- 2 jušni žlici dobrega olja (olivno, sončnično, olje grozdnih pečk,...),
- 1-2 jušna žlica masla na sobni temperaturi,
- 50-100 ml dobrega suhega belega vina (odvisno od kislosti vina),
- ½ čajne žlice suhe mlete paprike,
- ½ jušne kocke (zelenjavna, kokošja) ali 1 jušna žlica sojine omake ali 150 ml jušne osnove (zelenjavna, kokošja),
- dober staran trdi sir (predhodno nariban) – po okusu,
- šopek svežih zelišč (bazilika, timijan, peteršilj) – sesekljan,
- sol in mleti črni poper po okusu.

Navodila:

1. Najprej se lotite priprave česno-vega pireja. Odrežite steblo česnovi glavi, da razkrijete stroke. To bo kasneje olajšalo iztiskanje pireja. Česen rahlo naoljite, zavijte v folijo in ga 20 minut pecite v pečici pri temperaturi 170°C. Nato pečico izklopite in pustite, da se česen še naprej duši v lastni pari, dokler se pečica ne ohladi (približno 15 minut). Česnova glava je pripravljena, ko so njeni stroki povsem mehki. Iztisnite stroke česna skozi predhodno odrezana stebela in vsebino z žlico stisnite v pire. Česnov pire lahko pripravite nekaj dni vnaprej. Hranite ga lahko v hladilniku do enega tedna.
2. Gobe temeljito operite pod hladno tekočo vodo, jih na grobo narežite (manjše gobe pustite cele). Dajte jih v posodo, da absorbirajo vodo. Ta postopek je nujen, da se bo kasneje tvorila dobra omaka.
3. Medtem na drobno narežite šalotko, sesekljajte zelišča, naribajte sir ter pripravite maslo (mora priti na sobno temperaturo). Pripravite si tudi vse ostale sestavine. Ko imate pripravljene vse sestavine dajte »na ogenj« tudi lonec s soljeno vodo za testenine.

Gozdarstvo v času in prostoru

4. Na suhi ponvi (brez olja) na zmernem »ognju« segrejte gobe s šalotko, dokler gobe ne ovenijo in spustijo lasten sok. Dodajte ščepec soli, olje, česnov pire in mleto papriko. Kuhajte 1-2 min.
5. V ponev dodajte vino in kuhajte toliko časa, da vino povre do polovice. Nato dodajte jušno kocko ali sojino omako in približno 150 ml vode. V primeru, da uporabljate jušno osnovo dodajte le jušno osnovno.
6. Medtem v slanem vrelemu kropu skuhajte testenine.
7. Če omaka v ponvi medtem postane pregosta ji dodajte malo vode, v kateri ste kuhali testenine.
8. Ponev z omako odstavite z »ognja«. Postopoma (malo po malo) in počasi v omako umešajte maslo in nekaj sira, da zgostite omako. Če

omaka postane pregosta dodajte malo vode, če je preveč tekoča, dodajte kanček masla ali sladke smetane. V ponev zmešajte testenine, dodajte sveža zelišča, začinite s soljo, poprom, sirom in kančkom olja po vašem okusu. Postrezite še toplo.

9. Dober tek!

Fotografija 1: Lisičke in trobente so prva izbira za to jed. Črna trobenta (*Craterellus cornucopioides*) na fotografiji je lahko določljiva in zelo aromatična užitna vrsta. Priporočam, da se jo naučite določiti v kolikor je še ne poznate.

Jernej JAVORNIK

