



Rolê de repolho recheado com marreco, servido com mostarda cremosa.

Ingredientes

Rolê de repolho

4 folhas de repolho

250 gramas recheio marreco

100 gramas bacon fatiado

300 ml caldo marreco

1 folha louro

Mostarda cremosa

20 ml óleo girassol

10 gramas mostarda

20 gramas nata fresca

50gramas mostarda

1 galho tomilho

Modo de Preparo:

Aqueça o caldo de marreco com as folhas de louro e talos de salsinha. Escalde as folhas de repolho inteiras, por 3 minutos (elas precisam estar bem macias). Retire deste caldo e dê choque térmico com água gelada.

Coe o caldo e reserve.

Recheie a folha de repolho com o recheio de marreco, feche como uma trouxa (ou envelope).

Coloque as fatias de bacon sobre o repolho.

Numa panela coloque os rolês de repolho e regue o caldo, cozinhe até secar a água (aproximadamente 15 minutos).

Mostarda cremosa: emulsione a mostarda com azeite, até firmar. Junte a nata até a mistura ficar homogênea. Tempere com sal, pimenta e tomilho.

Decoração:

30 gramas chips suíno

2 talos salsa crespa

Confit de paleta suína com purê de cará e queijo cozido com kummel (kochkäse kummel)

Ingredientes:

300gramas paleta suína

1folha louro

2dentes alho

½ cebola roxa

2 talos tomilho

1talo alecrim

50ml cachaça

500gramas banha porco

Acompanhamento:

300 gramas cará

60 gramas bacon em brunoise

50 gramas manteiga

½ unidade cebola roxa em emincer

Dados queijo cozido:

100gramas kockase kummel

(Receita: 200gramas de queijo branco, 20gramas bicarbonato, 10gramas kummel, sal QB)

Decoração:

20 ml redução chope escuro

30 gramas broto cenoura ou 100 gramas chifonadde de couve frita.

¼ maço salsa crespa

Modo preparo:

Tempere a paleta suína com: louro, alho, cebola roxa, tomilho, cachaça, alecrim, sal e pimenta.

Deixe marinar por 14horas.

Confit: coloque a paleta numa forma e cubra com banha de porco, cozinhe a 80 graus, por 8 horas. Após retire os ossos, sirva apenas a carne.

Purê:

Descasque o cará e cozinhe com água e sal grosso até ponto de purê, amasse e junte a manteiga e requeijão.

Numa frigideira, refogue o bacon, até estar totalmente dourado. Junte a cebola e refogue, até estar transparente corte o tomate cereja em brunoise e refogue rapidamente juntamente com o bacon e cecola, (retire o excesso da gordura), e misture no purê.

Finalize o sal e a pimenta se necessário.

Queijo cozido:

Esfarele o queijo branco e misture o bicarbonato de sódio, sal e kummel. Deixe por alguns dias ou até o queijo ficar amarelado.

Coloque na panela e cozinhe até o queijo derreter totalmente. Coloque numa forma para esfriar e corte em cubos.

