CHEF IGOR JAGODIC: UNA RICETTA REGALE DAL CASTELLO DI LUBIANA

Il maestoso Castello di Lubiana ospita uno dei ristoranti più rinomati della città: **Strelec**.
Vista mozzafiato, servizio impeccabile, menù regale e una delle migliori esperienze culinarie che si potranno provare in tutta la Slovenia, grazie al talento di **Igor Jagodic**, premiato come Chef dell'Anno, vincitore della selezione ufficiale dei Ristoranti Regionali e considerato un vero punto di riferimento nella cucina slovena.



Chi ti ha convinto a diventare uno chef?
Volevo diventare uno chef fin da piccolo.
Dove trovi l'ispirazione per creare un piatto?
Prendo ispirazione in modi diversi, a volte nella natura, nei mercati, nei viaggi.
C'è un cibo che ami solo se cucinato da un altro?
Forse certi stufati tradizionali. Non sono nel mio menù e a casa spesso manca il tempo. Per fortuna li trovo in qualche

piccolo ristorante tradizionale.

Quanto è rilevante la cucina tradizionale slovena nei tuoi piatti?

Il ristorante Strelec era originariamente un ristorante dove venivano preparati solo i piatti tradizionali del territorio. Dopo il mio arrivo il menù offre piatti nuovi ma sempre in rispetto con i prodotti dell'ambiente e qua e là qualche piatto tipico di Lubiana, rivisitato da tecniche moderne.
Come la ricetta che ti darò.

Parliamo di viaggi?

Mi piace viaggiare tutto l'anno, per fuggire un po' dalla vita di tutti i giorni. Viaggiare stimola nuove energie e nuove idee. Una destinazione che ho in mente è Tokyo .

Dove ti piace trascorrere i tuoi weekend liberi?

In inverno mi piace andare a sciare con la mia famiglia, negli altri mesi esploro nuovi paesaggi e città. Purtroppo i weekend liberi sono sempre più rari.

Apri il cassetto e raccontaci il tuo sogno.

Un mio piccolo ristorante nel centro della città!

TARTARE DI VITELLO, CARCIOFO DI GERUSALEMME, FEGATO D'OCA AFFUMICATO, NOCCIOLE, SCALOGNO IN ACETO INVECCHIATO



INGREDIENTI

Per la tartare
50 g di filetto di vitello pulito
Sale pepe
Olio d’oliva
Riduzione di vino rosso.
Macinare finemente
Per il condimento (10 os.):
27 g di aceto di champagne
10 g di mostarda di Digione
100 g di olio di nocciole
Sale, pepe bianco
Tagliare a brunoise la metà dello scalogno
Mescolare tutti gli ingredienti in un mixer, eccetto per lo scalogno che verrà aggiunto prima di servire.
Per la maionese con olio di nocciola
Preparare la maionese con tuorli d’uovo pastorizzati, sale, pepe, senape, limone e olio di nocciole.
Per ottenere l’olio di timo
200 g di timo fresco in foglie
500 g di olio (spremuto a freddo o di girasole)
Mescolare in un Bimby. il timo, olio e un pizzico di sale. 7 minuti a 70 ° C
Per il carciofo di Gerusalemme in salamoia
Affettare il carciofo con un mandolino da cucina, ritagliare i pezzi rotondi, metterli in un contenitore di vetro, versare sopra il liquido bollente per il decapaggio, chiuderlo bene e lasciarlo per tutta una notte e un giorno.
Per il liquido per il decapaggio:
200 g di aceto alcolico
350 g di aceto di mele
450 g di zucchero
1500 g di acqua
Cucchiaio di cumino
Cucchiaio di pepe bianco
Cucchiaio di granella di pepe nero

Cucchiaio di semi di coriandolo
½ stella di anice
3 scalogni
Timo
Dragoncello
Bollire tutto, coprire con un foglio di PVC e lasciate riposare per un’ora, filtrare finemente.

Per il fegato d’oca affumicato

Lasciare riposare Il fegato per tutta una notte viene lasciato a in soluzione salina al 4%,.
Viene asciugato al mattino e messo ad affumicare a 60 ° C.
Tagliarlo quando si è raffreddato.
Decorare con chips di carciofo di Gerusalemme e nocciole tostate sbriciolate.

INFO

Ristorante Strelec
Grajska planota 1, 1000
Ljubljana, Slovenia