Královské krevety na estragonu a česneku



the One° Precision Poacher™
se sondou

Sage

Královské krevety na estragonu a česneku

Příprava 5 minut / vaření 15–20 minut

2 porce



the One® Precision Poacher™

16 oloupaných a očištěných královských krevet (230 g) s neporušeným ocasem
50 g slaného másla nakrájeného na kostky
1 lžíce najemno nasekaného estragonu
1 rozdrcený stroužek česneku
Čerstvě mletý pepř na dochucení

Způsob přípravy

1. *Do hrnce the Precision Poacher nalijte vodu po rysku POACH.*
2. *Zakryjte pokličkou a otvorem pro odvod páry vložte sondu. Tlačítkem METHOD vyberte přípravu POACH/BOIL. Tlačítky TEMP nastavte teplotu 85 °C. Tlačítky TIME nastavte dobu přípravy na 20 minut. Stiskněte tlačítko START pro ohřev vody.*
3. *Zatímco se voda ohřívá, do vakuového sáčku vložte krevety, máslo, estragon, česnek a mletý pepř.*
   Odsajte vzduch ze sáčku pomocí vakuového přístroje.
4. *Jakmile je proces předehřátí dokončen, zazní zvukový signál. Vložte sáček do vody; ujistěte se, že je zcela ponořený. Zakryjte pokličkou a otvorem pro odvod páry vložte sondu. Stiskněte tlačítko START.*
5. *Doba přípravy krevet ve vakuovém sáčku zpravidla trvá asi 15 minut, případně dobu prodlužte, aby byly krevety řádně uvařeny. Když jsou krevety správně uvařeny, změní svou barvu a těla budou neprůhledná. V případě potřeby vařte ještě dalších 5 minut.*
6. *Jakmile jsou krevety uvařeny, rozřízněte sáček a rozdělte je do dvou misek. Pokapejte máslem s česnekem a estragonem a podle potřeby dochuťte.*
   Podávejte s opečeným chlebem a čerstvým salátem.

Poznámka

Pro přípravu tohoto receptu je třeba použít vakuový sáček a vakuový přístroj.

Vejce Benedikt



the One° Precision Poacher™

se sondou

Sage

Vejce Benedikt

Příprava 10 minut / vaření 20 minut

4 porce (připravte i 200 ml holandské omáčky)



the One® Precision Poacher™

4 vejce

1 lžíce olivového oleje

4 houby Portobello

125 g uzené šunky

200 g omytých a očištěných špenátových listů

Holandská omáčka

3 žloutky

2 lžíce citronové šťávy

100 g nesoleného másla nakrájeného na kostky

Sůl a čerstvě mletý pepř na dochucení

Způsob přípravy

1. *Příprava holandské omáčky: vyšlehejte žloutky s citronovou šťávou v teplovzdorné misce.*
   Misku vložte do hrnce s horkou vodou (hrnec nechte na plotně a zahřívejte při nízké teplotě). Šlehejte asi 3 minuty, nebo dokud směs nezhoustne a nezbělá.
   Postupně přidávejte nakrájené máslo, kostku po kostce. Před přidáním dalšího kousku másla nechte vše řádně vyšlehat a rozpustit. Pokračujte ve zpracovávání, dokud do směsi nevložíte všechno máslo (proces by měl trvat asi 10 minut), Sejměte z plotýnky. Okořeňte solí a pepřem.
2. *Do hrnce the Precision Poacher nalijte vodu po rysku POACH. Zakryjte pokličkou a otvorem pro odvod páry vložte sondu. Tlačítkem METHOD vyberte přípravu POACH/BOIL. Tlačítky TEMP nastavte teplotu 85 °C a tlačítky TIME nastavte dobu přípravy 4 minuty. Stiskněte tlačítko START pro ohřev vody.*
3. *Jakmile je proces předehřátí ukončen, zazní zvukový signál. Do horké vody opatrně rozbijte vejce. Zakryjte pokličkou a otvorem pro odvod páry vložte sondu. Sonda se nesmí dotýkat vajec. Stiskněte tlačítko START – spustíte přípravu vajec po dobu 4 minut.*
4. *Mezitím si ve velké pánvi rozehřejte olej, přidejte houby a opékejte asi 4 minuty, dokud nezměknou.*
5. *Pomocí silikonové naběračky s otvory opatrně vyjměte vejce a na každou opečenou houbu vložte 1 vejce. Polijte holandskou omáčkou a podávejte se šunkou a špenátem.*

Vejce naměkko s opečeným chřestem, pancettou a piniovými oříšky



the One° Precision Poacher™
se sondou

Sage

Vejce naměkko s opečeným chřestem, pancettou a piniovými oříšky



the One® Precision Poacher™

Příprava 10 minut / vaření 15 minut

4 porce

---

4 vejce
8 tenkých plátků slaniny pancetta
300 g chřestu s odříznutými konci
20 g másla
1 očištěný pórek nakrájený na tenké plátky (pouze bílá část)
2 rozdrcené stroužky česneku
Kůra z 1 citronu
140 g rozmrazeného hrášku
Sůl a čerstvě mletý pepř
1 lžíce opražených piniových oříšků

Způsob přípravy

1. *Vložte vejce do držáku a následně vložte do hrnce the Precision Poacher. Naplňte hrnec vodou po rysku EGGSPERT. Zakryjte pokličkou a otvorem pro odvod páry vložte sondu. Tlačítkem METHOD vyberte přípravu EGGSPERT. Tlačítky TEMP nastavte teplotu 75 °C a tlačítky TIME nastavte dobu přípravy 8 minut.. Stiskněte tlačítko START.*
2. *Mezitím ve velké pánvi na střední až nízké teplotě opečte plátky slaniny pancetta, jednou ji otočte, až bude křupavá a světle hnědá. Sejměte z pánve a uložte stranou. Na stejné pánvi opečte chřest 1–2 minuty, dokud nebude jasně zelený a nezměkne. Uložte stranou.*
3. *Na pánev přidejte máslo, vložte pórek a opékejte na střední teplotě asi 3–4 minuty, dokud nezměkne.*
4. *Přidejte česnek, citronovou kůru a hrášek a opékejte ještě asi 1 minutu, dokud směs nezačne vonět. Okořeňte.*
5. *Když jsou vejce uvařena, opatrně je vyjměte a opláchněte pod tekoucí studenou vodou. Pomůckou pro odstranění skořápky odřízněte horní část vejce. Nalijte vejce na talíř nebo přímo na opečené plátky slaniny pancetta.*
6. *Podávejte na opečeném chřestu, pórku a hrášku na plátcích slaniny pancetta. Posypte opečenými piniovými oříšky a okořeňte čerstvě mletým pepřem.*

Vietnamský kuřecí salát



the One° Precision Poacher™
se sondou

Sage

Vietnamský kuřecí salát

Příprava 15 minut / vaření 15–20 minut

4 porce



the One® Precision Poacher™

2x 200 g kuřecích prsou
250 g balení tenkých rýžových nudlí (tzv. vermicelli)
1/2 čínského zelí
100 g fazolových klíčků
120 g najemno nakrájené mrkve
1 okurka bez semínek nakrájená na tenké proužky
30 g thajské bazalky
15 g pálivé máty (tzv. vietnamský koriandr)
2 bílé cibule nakrájené na plátky
2 malé červené chilli papričky nasekané najemno

Vietnamský dresink

Šťáva z 2 limet
2 lžíce rýžového octa
60 ml rybí omáčky
1 lžíce cukru krupice
2 rozdrcené stroužky česneku

Na podávání

30 g křupavých vepřových škvarků
2 lžíce křupavé šalotky

Způsob přípravy

1. *Do hrnce the Precision Poacher nalijte vodu po rysku POACH. Zakryjte pokličkou a otvorem pro odvod páry vložte sondu. Tlačítkem METHOD vyberte přípravu POACH/BOIL. Tlačítky TEMP nastavte teplotu 95 °C. Tlačítky TIME nastavte dobu přípravy na 20 minut. Stiskněte tlačítko START pro ohřev vody.*
2. *Jakmile je proces předehřátí dokončen, zazní zvukový signál. Do vody vložte kuřecí prsa; ujistěte se, že jsou zcela ponořená. Zakryjte pokličkou a otvorem pro odvod páry vložte sondu.*
3. *Stiskněte tlačítko START. Vařte kuřecí prsa asi 15 minut. Zkontrolujte, zda jsou zcela uvařená. Teplota v nejsilnější části masa by měla dosáhnout 75 °C. V případě potřeby vařte ještě dalších 5 minut.*
4. *Jakmile jsou kuřecí prsa uvařena, vyjměte je z vody a nechte stranou vychladnout.*
5. *Uvařte nudle podle návodu na obalu. Roztáhněte je, abyste je uvolnili. Nechte okapat.*
6. *Příprava dresinku: smíchejte limetovou šťávu, rýžový ocet, rybí omáčku, cukr a česnek. Míchejte, dokud se cukr zcela nerozpustí.*
7. *Příprava salátu: rozdělte nudle, zelí, fazolové výhonky, mrkev, okurku, bylinky, cibuli a chilli do čtyř misek. Nakrájejte kuřecí prsa na plátky a přidejte do misek. Zakapejte vietnamským dresinkem. Podávejte s křupavými vepřovými škvarky a šalotkou.*

Salát Niçoise



the One° Precision Poacher™
se sondou

Sage

Salát Niçoise

Příprava 20 minut / vaření 25 minut

4 porce



the One® Precision Poacher™

400 g malých kulatých brambor
200 g očištěných zelených fazolek
4 vejce
2x 200g čerstvé filety z tuňáka
Očištěné a okapané listy z 1 hlávkového salátu
100 g cherry rajčat nakrájených na plátky
40 g černých oliv bez pecek

Zálivka

1 lžíce dijonské hořčice
3 lžíce sherry nebo bílého vinného octa
60 ml olivového oleje
Sůl a čerstvě mletý pepř na dochucení

Způsob přípravy

1. *Příprava zálivky: vyšlehejte hořčici, vinný ocet a olej. Okořeňte solí a pepřem a uložte stranou.*
2. *Do velkého hrnce vložte brambory. Zalijte studenou vodou. Přiveďte vodu k varu. Snižte teplotu a vařte brambory nezakryté asi 20 minut, nebo dokud nebudou měkké. Sceďte a nakrájejte na plátky.*
3. *Mezitím si připravte fazolky: do hrnce the Precision Poacher nalijte vodu po rysku STEAM. Položte fazolky na držák a ponořte jej do hrnce. Přiklopte pokličkou.*
4. *Tlačítkem METHOD vyberte přípravu STEAM. Tlačítky TIME nastavte dobu přípravy na 3 minuty.*
   Stiskněte tlačítko START. Jakmile jsou fazolky uvařeny, opláchněte je pod tekoucí studenou vodou.
5. *Příprava vajec: do hrnce the Precision Poacher nalijte vodu po rysku STEAM. Vejce vložte do držáku a ponořte jej do hrnce. Přiklopte pokličkou.*
6. *Tlačítkem METHOD vyberte přípravu STEAM. Tlačítkem TEXTURE vyberte stupeň přípravy MEDIUM. Stiskněte tlačítko START.*
7. *Jakmile jsou vejce uvařena, opláchněte je pod tekoucí studenou vodou a uložte stranou. Až dostatečně zchladnou, oloupejte je a rozpulte.*
8. *Opečte tuňáka na střední až vysoké teplotě, asi 30 sekund na každé straně, nebo dokud nebude opečený podle vašich představ.*
9. *Smíchejte ostatní suroviny na salát. Podávejte s nakrájeným tuňákem a rozpůlenými vejci. Zakapejte zálivkou a okořeňte pepřem. Okamžitě podávejte.*

Losos sous vide s těstovinami, křupavým česnekem a citronovou omáčkou



the One° Precision Poacher™
se sondou

Sage

Losos sous vide s těstovinami, křupavým česnekem a citronovou omáčkou



the One® Precision Poacher™

Příprava 10 minut / vaření 30 minut

2 porce

2x 200 g filet z lososa (silných asi 1,5–2 cm)
80 ml olivového oleje
Čerstvě mletý pepř
200 g čerstvé smetany
Kůra z ½ citronu a trochu navíc na ozdobu
Mořská sůl
160 g tenkých špaget (tzv. spaghettini)
2 stroužky česneku nakrájené na tenké plátky
2 lžičky opláchnutých a okapaných solených malých kapar
1 lžíce černého kaviáru
1 lžíce kopru

Způsob přípravy

1. *Do hrnce the Precision Poacher nalijte vodu po rysku SOUS VIDE.*
   Do hrnce vložte držák na vejce. Zakryjte pokličkou a otvorem pro odvod páry vložte sondu. Tlačítkem METHOD vyberte přípravu SOUS VIDE. Tlačítky TEMP nastavte teplotu 58 °C. Tlačítky TIME nastavte dobu přípravy na 30 minut.
   Stiskněte tlačítko START pro ohřev vody.
2. *Zatímco se voda ohřívá, vložte lososa do vakuového sáčku s 1 lžící oleje a okořeňte pepřem.*
   Odsajte vzduch ze sáčku pomocí vakuového přístroje.
3. *Jakmile je proces předehřátí dokončen, zazní zvukový signál. Vložte sáček do vody; ujistěte se, že je zcela ponořený. Zakryjte pokličkou a otvorem pro odvod páry vložte sondu. Stiskněte tlačítko START.*
4. *Mezitím si připravte omáčku: smíchejte čerstvou smetanu a citronovou šťávu. Okořeňte.*
5. *Uvařte těstoviny podle návodu na obalu. Nechte okapat. Ve velké pánvi rozehřejte zbývající olej a opečte česnek dozlatova a dokřupava. Přidejte kapary a uvařené těstoviny a řádně promíchejte.*
6. *Podávejte lososa ihned po uvaření s těstovinami, omáčkou a kaviárem. Ozdobte koprem a citronovou šťávou.*

Poznámka

Syrové ani nepasterizované potraviny nesmí konzumovat osoby s problémy imunitního systému nebo osoby velmi citlivé na rybí maso. Vždy používejte čerstvou rybu.

Pro přípravu tohoto receptu je třeba použít vakuový sáček a vakuový přístroj.

Polévka z nudlí ramen s marinovanými vejci, vepřovým masem a houbami



the One° Precision Poacher™
se sondou

Sage

Polévka z nudlí ramen s marinovanými vejci, vepřovým masem a houbami



the One® Precision Poacher™

Příprava 30 minut + marinování vajec 4 hodiny / vaření 30 minut

4 porce

Marinovaná vejce

- ***4 vejce***
- ***1 lžíce cukru***
- ***2 lžíce sherry octa***
- ***180 ml sójové omáčky***

Polévka

- ***2 lžíce rostlinného oleje***
- ***3 šálky směsi čerstvých hub: shiitake a enoki, rozpůlené***
- ***1 rozdrcený stroužek česneku***
- ***1 lžíce najemno nasekaného zázvoru***
- ***2 lžíce žluté miso pasty***
- ***3 lžičky sójové omáčky***
- ***2 lžičky červeného vinného octa***
- ***1,5 l rybího nebo zeleninového vývaru***

Na podávání

- ***1 sladká kukuřice***
- ***218 g balení nudlí ramen***
- ***100 g grilovaného vepřového masa nakrájeného na tenké plátky***
- ***200 g kimchi***
- ***100 g bambusových výhonků nakrájených na proužky***
- ***1 hrst brukve čínské***
- ***1 plátek řasy nori nakrájené na tenké proužky***
- ***Křupavé vepřové škvarky a smažená cibule na ozdobu***

Způsob přípravy

1. *Do hrnce the Precision Poacher nalijte vodu po rysku BOIL. Zakryjte pokličkou a otvorem pro odvod páry vložte sondu. Tlačítkem METHOD vyberte přípravu POACH/BOIL. Tlačítky TEMP nastavte teplotu 100 °C. Tlačítkem TEXTURE vyberte stupeň přípravy MEDIUM. Stiskněte tlačítko START pro ohřev vody.*
2. *Jakmile je proces předehřátí ukončen, zazní zvukový signál. Do hrnce vložte držák s vejci. Zakryjte pokličkou a otvorem pro odvod páry vložte sondu. Stiskněte tlačítko START. Jakmile jsou vejce uvařena, vyjměte je a opláchněte pod tekoucí studenou vodou.*
3. *Vyšlehejte 120 ml teplé vody s cukrem, poté, co se cukr rozpustí, přidejte sherry ocet a sójovou omáčku.*
4. *Oloupejte vejce a vložte je do sójové marinády. Nechte je ponořená v marinádě (položte na ně talíř). Zakryjte a nechte v chladničce asi 2–4 hodiny.*
5. *Ve velké pánvi rozehřejte 1 lžíci oleje a opékejte houby, dokud nebudou tmavě hnědé. Vyjměte je z pánve a uložte stranou.*
6. *Rozehřejte zbývající olej a opečte česnek a zázvor po dobu asi 1 minuty. Přimíchejte miso pastu, sójovou omáčku a červený vinný ocet.*
   Do velkého hrnce vložte suroviny a vývar a na střední až vysoké teplotě ohřívejte.
7. *Do hrnce the Precision Poacher nalijte vodu po rysku STEAM. Nakrájejte kukuřici na 3 kusy. Kusy kukuřice vložte do držáku a ponořte jej do hrnce. Přiklopte pokličkou.*
8. *Tlačítkem METHOD vyberte přípravu STEAM. Tlačítky TIME nastavte dobu přípravy na 3 minuty a stiskněte tlačítko START. Jakmile je kukuřice měkká, vyloupejte kukuřičná jádra.*
9. *Uvařte nudle podle návodu na obalu. Roztáhněte je, abyste je uvolnili. Rovnoměrně rozdělte nudle do čtyř misek.*
10. *Na nudle nalijte vývar, následně na ně položte opečené houby a zbývající suroviny. Rozpulte vejce a vložte je do misek.*
11. *Ozdobte škvarky a smaženou cibulí.*