**I MIEJSCE**

"**Letnio jesienny dorsz bałtycki z kurkami i puree z dyni z nutką jałowca".**

Potrzebne produkty - porcja dla 2 osób:

- 2 średniej wielkości filety z dorsza

- około 750 gram dyni

- 2 marchewki

- korzeń pietruszki

- 1 cebula

- ząbek czosnku

- szczypta jałowca - nie za dużo, aby nie zdominował smaku puree

- 200 gram świeżych kurek

- odrobina masła

- świeża pietruszka

- kilka kolorowych pomidorków koktajlowych

- 2 ćwiartki papryki czerwonej

- Pesto bazyliowe – opcjonalnie

Sposób przygotowania:

Dorsza oczyszczamy, dokładnie myjemy i osuszamy na ręczniku papierowym.

Puree:

Dynię, marchew, cebulę i korzeń pietruszki rozdrabniamy w kostkę i gotujemy w lekko osolonej wodzie. Dodajemy czosnek i szczyptę jałowca - nie za dużo, aby nie zdominował on smaku puree. Warzywa gotujemy do momentu aż zaczną się rozpadać. Odcedzamy wodę i całość blendujemy na gładkie puree. Następnie dodajemy rozdrobnioną natkę pietruszki i łączymy wszystko razem. Puree gotowe.

Na osobnej patelni rozgrzewamy odrobinę oleju z kawałeczkiem masła. Po roztopieniu się masła wrzucamy umyte i koniecznie osuszone wcześniej kurki. Wszystko dokładnie mieszamy dodając odrobinę soli. Kurki gotowe.

Dorsza smażymy na rozgrzanym tłuszczu skórą do dołu. 90% czasu rybę smażymy właśnie w ten sposób. Dopiero kiedy mięso zrobi się do 3/4 białe przerzucamy filet na drugą stronę na dosłownie kilka sekund. Dzięki temu skórka będzie chrupiąca.

Ćwiartki czerwonej papryki z odrobiną soli pieczemy w piekarniku aż skórka zacznie się delikatnie przypalać.

Na talerz nakładamy puree oraz kurki. Następnie filet przekrojony na pół oraz upieczoną paprykę. Dodajemy kilka pokrojonym w ćwiartki pomidorków koktajlowych. Można też dodać odrobinę bazyliowego pesto do ryby - pesto: świeża bazylia + czosnek do smaku + podpieczone orzechy nerkowca lub piniowe + tarty parmezan lub grana padano + oliwa z oliwek + sól do smaku. Wszystko rozdrabniamy i łączymy w moździerzu lub blenderze do konsystencji gęstej pasty

**II MIEJSCE**

**GĘSIE UDKA Z SOSEM ROKITNIKOWO-PIGWOWYM**2 duże gęsie udka 800g  
1 szkl. domowego rosołu  
1/2 szkl. soku pomarańczowego  
2 łyżeczki rokitnika  
2 łyżeczki pigwy  
1 łyżeczka miodu rzepakowego  
3 łyżeczki musu jabłkowego  
3 łyżeczki majeranku  
4 ząbki czosnku  
2 łyżki oliwy z oliwek  
sól pieprz  
3 ugotowane buraczki  
1 łyżeczka sosu balsamicznego  
gęsi smalec do smażenia  
domowe kopytka

Umyte i osuszone udka nacieramy solą, majerankiem i pieprzem. Obkładamy plasterkami czosnku, dodajemy oliwę z oliwek i odstawiamy pod przykryciem na 2 godz. lub całą noc do lodówki.  
Gęsie udka smażymy na patelni na smalcu na złoty kolor.  
Następnie układamy je w garnku zalewamy rosołem i dusimy pod przykryciem.  
W trakcie duszenia dodajemy miód i majeranek.  
Kiedy mięso będzie miękkie dodajemy konfiturę z pigwy, rokitnika oraz mus jabłkowy i jeszcze chwilę dusimy około 5 minut.  
Wyjmujemy udka. Sos miksujemy i doprawiamy solą i pieprzem.  
Buraczki ugotowane kroimy w plastry układamy na talerzu, skrapiamy sosem balsamicznym.  
Dodajemy udka oraz podsmażone na maśle domowe kopytka.

**III MIEJSCE**

**Muszle faszerowane rybą i pomidorami w sosie kurkowym**

**Sos z kurek:**

**-** 500 g kurek

- 3-4 łyżki masła

- 1 łyżeczka suszonego tymianku

- Sól i pieprz

- 100 ml białego wytrawnego wina

- 250 g śmietanki 30%

Kurki, jeżeli trzeba oczyścić szczoteczką, krótko opłukać w zimnej wodzie, osączyć. Większe grzyby pokroić, małe zostawić w całości. Na patelni roztopić z tymiankiem masło. Dorzucić kurki. Podsmażyć ok. 3 minuty. Do grzybów dolać wino, dusić kolejne 3 minuty. Następnie wlać śmietankę, dusić kilka minut aż sos zgęstnieje.



**Muszle:  
-** 200 g filetów bez skóry z dorsza

- 200 g filetów bez skóry z flądry

-2 łyżki posiekanej natki pietruszki

- Sok z ½ cytryny

-1 łyżeczka ostrej papryki (mielonej)

- 500 g mięsistych pomidorów

- 1 cebula

- 1 łyżeczka suszonego tymianku

- Sól i pieprz

- Olej do smażenia

- 24 duże muszle makaronowe (conchiglioni)

Świeży tymianek do dekoracji Filety opłukać w zimnej wodzie, osuszyć ręcznikiem papierowym. Drobno pokroić, przełożyć do miski. Dodać natkę pietruszki, doprawić papryką, solą, pieprzem i sokiem z cytryny. Odstawić na bok. Pomidory na spodzie naciąć na krzyż, sparzyć, zalać zimną wodą, obrad ze skórki. Przekroić na połówki, usunąć zdrewniałe części, pokroić w kostkę. Cebulę obrad, posiekać. Na patelni rozgrzać olej. Zeszklić na nim cebulę. Dodać pomidory i tymianek. Dusić na średnim ogniu ok. 15 minut. Doprawić solą i pieprzem. Odstawić do przestudzenia. W międzyczasie ugotować makaron al dente. Pomidory wymieszać z rybami. Małą łyżeczką faszerować makaronowe muszle. W naczyniu żaroodpornym rozprowadzić sos. Na wierzchu ułożyć nafaszerowane muszle. Piec w 180°C przez 15-17 minut. Od razu podawać udekorowane świeżym tymiankiem. Smacznego!