

MATIJA BOGDAN: Meso istarskog kozlića - Novi-stari gastronomski brand

23. listopada 2025.

~ recepti ~

„French Rack“ kotleta istarskog kozlića i krema od poriluka



Krema od poriluka:

- 300g bijeli pileći temeljac – reduciran na 200g
- 60g maslac
- 100g luk – Dice
- 100g krumpir – dice
- 100g zeleni dio poriluka – julienne
- 30g mladi špinat

Metoda:

- Na srednjoj vatri prodinstati luk i krumpir – paziti da ne dobijemo boje, a dinstati sve dok oboje nije mekano

- Dodati redicirani bijeli pileći temeljac I kuhati dodatnih nekoliko minuta kako bi bili sigurni da je sve kuhano
- Dodati zeleni dio poriluka, pomiješati i kuhati dodatnih 2min
- Nakon 2min dodati špinat i kuhati 35 sekundi
- Prebaciti sve u blender I dobro izblendat
- Procijediti i ohladiti kako bi zadržali zelenu boju

Kruna od kotleta istarskog kozlića Babaganoush od patlidžana i Chimichurri od lokalnog začinskog bilja



Babaganoush:

- Patlidžan – 5 komada
- 100g Creme Fraiche
- Sok 2 limuna
- 15g kumin prah
- 7g korijander sjemenke – zdrobljene
- Sol, papar

Metoda:

- Prerezati patlidžan na pola, posoliti ga i ostaviti na par sati kako bi iz njega izvukli gorku tekućinu
- Patlidžan ponovno „spojiti“ sa ružmarinom, češnjakom i maslinovim uljem između polovica te ga dobro zamotati u alu foliju – peći na 200C sve dok ne bude kompletno mekan i raskuhan
- Jednom kad je gotov, izvaditi meso iz patlidžana zajedno sa češnjakom, a ružmarin baciti
- U tavi zagrijati maslinovo ulje i popržiti kumin i korijandar oko 2minute kako bi se sve arome oslobodile – dodati meso patlidžana i pržiti sve dok ga ne posušimo i iz njega izvadimo što više tekućine
- Prebaciti smjesu iz tave u zdjelu, začiniti sa soli, paprom, limunovim sokom, koricom limuna i Creme Fraiche-om

Chimichurri:

- 200g list peršina
- 30g list mente
- 18g list mažurana
- 150g luk – dinstan bez boje i ohlađen
- 8g češnjak – dinstan bez boje i ohlađen
- 10g sjemenke kumina - tostirane
- 5g sjemenke komorača - tostirane
- 12g sol
- 130g biljno ulje
- 50g maslinovo ulje

Metoda:

- Sve sastojke osim svježeg bilja izblendat u glatku pastu
- Jednom kad imamo glatko izblendanu smjesu – dodavati svježije biljke i brzo blendat da sve postane kompaktna i glatka smjesa – paziti da se smjesa ne zagrije blendajući
- Čuvati u hladnom frižideru bez dodira svjetlosti radi očuvanja boje

Zimski ragu od istarskog kozlića Babaganoush od patlidžana i Chimichurri



Zimski ragu od istarskog kozlića:

- 1kg meso istarskog kozlića, rezano na 2cmX2cm kockice
- 250g poriluk – bijeli dio; julienne
- 200g mrkva – ribana
- 4x češnja češnjaka
- 30g koncentrat rajčice
- Smeđi temeljac od kostiju kozlića
- 500g crno vino jakog tijela
- Lovor list – 3x
- Ružmarin – dvije grančice, sjeckane
- Timijan – 25x grančica, sjeckane

- 17g baharat
- 2g kajenski papar
- 10g šećer
- Sol, papar
- 600g krumpir – rezan na kockice 1X1 cm

Metoda:

- U loncu prikladne veličine na jakoj vatri popržiti meso sve dok ne dobije lijepu tamno smeđu boju, izvaditi ga van
- U isti lonac staviti povrće, smanjiti vatru da bude umjerena i dinstati sve dok povrće ne uvene i počinje dobivati smeđkastu boju; soliti čim se stavi u lonac
- Dodati baharat i kajenski papar – dinstati 2min
- Dodati koncentrat rajčice i šećer – dinstati 3min
- Podliti crnim vinom i čekati da sve ispari
- Dodati nazad meso, začinsko bilje i podlijevati smeđim temeljcem od kozlića
- Kuhati oko 3 sata – sve dok ne bude meso mekano
- Dodati kockice krumpira i kuhati dodatnih 15min sve dok krumpir ne bude kuhan i mekan

Napomena: kad kuhamo temeljca ne smije biti previše, uvijek ga mora biti da tek – toliko prekrije sve sastojke koji malo vire iz njega