



גורמה

פורל מעושן ותפוחי אדמה צליים ברוטב שמנת חזרת

רכיבים ל-6 מנות:

6 סטייקים של פורל במשקל 150 גרם כל אחד / 30 תפוחי אדמה זעירים / 2 חופנים של בצל ירוק פרוס דק / 100 גרם שעועית ירוקה חלוטה / 100 גרם שמנת חמוצה 100 מ"ל יוגורט סמיך / 30 גרם חזרת, מגוררת בפומפיה דקה / 1 פלפל ירוק חריף קצוץ דק (לא חובה) / 100 מ"ל שמן זית / חבילה 1 גרגיר נחלים / מלח פלפל לפי הטעם / חצי צרור טימין / חצי צרור רוזמרין

אופן ההכנה:

עישון הדגים: להניח את הטימין והרוזמרין בתבנית, ומעל להניחה מסננת או רשת. על המסננת להניח את הדגים. להדליק את העשבים ולכבותם בנשיפה כדי לייצר עשן. לכסות את כלי הקיבול בנייר כסף ולעשן 20 דקות.

תפוחי האדמה: לאפות בתנור על מלח גס במשך 30 דקות עד ריכוך. לקרר מעט ולחצותם לשניים עם הידניים.

שמנת חזרת: לערבב את השמנת החמוצה עם היוגורט והחזרת המגוררת, להוסיף מלח לפי הטעם.

סלסה פלפל חריף (לא חובה): לערבב את הפלפל הירוק עם שמן הזית עד לקבלת סלסה.

הרכבת המנה: להמליח ולפלפל קלות את הדגים לפני הצלייה. לצלות את הדגים בגריל או במחבת פסים 7 ד' על צד העור. לטגן את תפוחי האדמה בשמן זית עד גוון חום. לערבב עם השמנת חזרת (לשמור מעט מן השמנת חזרת בצד), הבצל הירוק, והשעועית הירוקה. להמליח ולפלפל לפי הטעם את כל התערובת.

הגשה: על צלחת רחבה להניח מעט מן השמנת חזרת, מעל להניחה את התערובת ואז בעדינות את הדג, לצקת מעט סלסה חריפה מסביב. לפזר חופן קטן של גרגיר נחלים על הדג ומסביבו.

ספיישל רזרב לבן

מנת דגים עשירה, מורכבת וייחודית כמו הפורל המעושן של "קלארו" זקוקה ליין עשיר ועוצמתי. "ספיישל רזרב לבן" של רקנאטי מורכב משני זנים יוצאי דופן בנוף יינות ארצנו, רוסאן ומרסאן. זהו יין העל הלבן של היקב ומעבר לעוצמת ניחוחותיו וטעמיו היין מציג גם רעננות מרשימה וסיומת ארוכה, והוא שידוך מושלם למנה נפלאה זו.



ברור שכן

אינה "רק" מסעדה, אלא מקום בילוי המעניק חוויה שמגלמת בתוכה את כל הידע והניסיון של השף רן שמואלי

Claro, "ברור" בספרדית, היא המסעדה הראשונה מבית השף רן שמואלי - מהשפים הוותיקים והמוערכים בישראל, שכבר 52 שנים מנצח על מיזמים קולינריים חדשניים. Claro אינה "רק" מסעדה, אלא מקום בילוי המעניק חוויה שמגלמת בתוכה את כל הידע והניסיון של שמואלי וצוותו באירוח והפקת אירועים. מקום מפגש חברתי, משוחרר, עם אווירה חמה, מוזיקה טובה ומטבח פתוח ועדכני.

המטבח Claro - Med Kitchen [מלשון Mediterranean, ים תיכוני - קריצה לתפיסת הבישול המשוחררת של שמואלי] מטייל בארצות אגן הים התיכון - ספרד, צרפת, איטליה, טורקיה, יוון, לבנון וישראל. בתפריט הקפידו על חומרי גלם עונתיים ממיטב התוצרת המקומית. התפריט עשיר בירקות ופירות בגישת ה-Farm to table. גם שאר מרכיבי התפריט - בשר, דגים ושמן זית מבוססים על תוצרת ישראלית בלבד מתוך תפיסת עולם התומכת בתעשייה המקומית ובאחריות לסביבה, כשהמנות נדיבות והתמחור הגון. התפריט מתעדכן באופן כמעט יומי. בקלארו מעודדים אכילה חברותית ומשפחתית, עם מנות למרכז השולחן - דבר המייצר תקשורת ומאפשר להיחשף לטעמים רבים. הרוח החיה של המקום היא רן שמואלי. הוא שף, יזם ואיש חזון חדשני ויצירתי, חלוץ אמיתי בענף הקולינריה בישראל, והוא מביא אל השולחן את המיטב מן העולם. Claro ממוקמת במבנה סמפלירי מקורי ועצום בן 001,1 מ"ר אשר חודש ושוחזר בקפדנות כדי לשמר את ההיסטוריה המיוחדת שלו. המבנה הוקם בשנת 6881 על ידי "קואופרטיב היין של כורמי שרונה" ושימש כיקב התעשייתי הראשון.



שף רן שמואלי
Claro

דוד אלעזר 30
03-6017777
clarotlv.com
שעות פתיחה:
א-ה'
עסקיות צהריים
12:00-15:30
תפריט ערב
כל השבוע
18:30 מהשעה

אדום וזהב

רקנאטי ספיישל רזרב 2011
ציון 92 נקודות מאת רוברט פרקד.
הציון הגבוה ביותר ליין אדום מישראל
בשנה האחרונה



הבלנד האדום הטוב בישראל.
תחרות אשכול הזהב 2014

