**Karkówka w korzennym soku śliwkowym z batatami**

**Dla 2 osób**

500 g karkówki bez kości

90 g soli

1 g soli peklującej

1 l wody

Zagotować wodę, sól i sól peklującą, ostudzić, a następnie włożyć do niej karkówkę, przykryć i odstawić na 12 godzin.

Wyjąć peklowaną wieprzowinę z pojemnika, osuszyć i zawinąć ciasno najpierw w folię do żywności, a następnie w folię aluminiową. Dokładnie zabezpieczyć oba końce i gotować przez 24 godziny w kąpieli wodnej w temperaturze 62°C.

Ugotowane mięso dobrze ostudzić w zimnej wodzie, wyjąć z folii, osuszyć i pokroić w plasterki o grubości 2 cm.

**Bataty:**

1 batat obrany ze skórki

50 g masła

120 ml wody

Sól

1 gałązka tymianku

Wykroić 10 kulek za pomocą łyżki do wykrawania kulek o średnicy 1 cm.

W garnku rozgrzać masło, dodać kulki batata i tymianek, zagotować w wodzie, a następnie gotować na wolnym ogniu przez ok. 20 cm.

Kiedy kulki będą miękkie, a objętość płynu ulegnie redukcji, zaprawić niewielką ilością masła.

**Purée z batatów:**

100 g batatów obranych, pociętych na małe kawałki

Sól

120 ml mleka

120 ml śmietany

110 g masła

Zeszklić bataty na maśle, dodać śmietanę i mleko, przyprawić solą i powoli gotować bataty na miękko – nie doprowadzać płynu do wrzenia.

Zmiksować na purée, przetrzeć przez drobne sito, schłodzić i doprawić.

Korzenny sos ze śliwek:

10 śliwek

5 ziaren ziela angielskiego

5 ziaren pieprzu

4 goździki

8 ziaren jałowca

1 anyż

¼ laski cynamonu

120 ml czerwonego wina

80 ml porto

5 g liści herbaty Earl Grey

50 ml octu Sherry

200 ml fondu drobiowego

10 g masła

Sól, cukier

Utłuc przyprawy na proszek, przyprażyć, zalać octem i czerwonym winem oraz porto. Zagotować i odczekać, aż płyn wygotuje się do połowy. Dodać liście herbaty, zaparzać przez 5 minut, przetrzeć przez sito i odstawić na noc.

**Sos**

Podgrzać fond drobiowy, dodać częściowo odparowany fond śliwkowy z przyprawami, delikatnie wymieszać z masłem, do gorącego sosu dodać śliwki i doprawić.

Przybranie:

4 małe dymki

Krótko zblanszowane, zeszklone z masłem i przyprawione

Kulki batatów

Marynowane śliwki

Drobno pokrojony czosnek zmieszany z pieprzem i solą morską

**Ukończenie i serwowanie:**

2 plastry karkówki na osobę delikatnie zmieszać i smażyć każdą stronę przez 2 minuty na średnim ogniu w oleju rzepakowym, żeby mięso się zarumieniło.

Doprawić mięso fondem śliwkowym.

Doprawić purée z batatów 1 łyżką bitej śmietany.

Podawać po 2 plastry karkówki ze śliwkami przybrane młodym szczypiorkiem i młodymi ziemniakami.