



COOK
with
PHILADELPHIA
GOTUJ z PHILADELPHIA



COOK

with

PHILADELPHIA

GOTUJ z PHILADELPHIA



COOK
with
PHILADELPHIA

GOTUJ z PHILADELPHIA





TABLE OF CONTENTS



9 Short story of the Philadelphia Cream Cheese

11 Paweł Kibart's introduction

Soups

16 Cream of kohlrabi soup

18 Pumpkin cream with almonds, coriander and ginger cheese

20 Potato cream with garlic and chorizo

22 Baked beetroot cream soup

24 Fish soup

26 Watermelon chiller with the Philadelphia Light Cream Cheese

Main dishes

30 Burbot fillet marinated with fennel and orange-tarragon cheese

32 Grilled steak and grilled spring vegetables

34 Shrimps with chili and plums

36 Mussels with chives

38 Cod with pumpkin risotto and anise sauce

40 Matjes herring fillet with curry and apple

42 Veal liver with tomatoes, vanilla and rhubarb

44 Halibut fillet with creamy blackberry sauce and challah

46 Mussels in white wine with tomatoes and basil

48 Shrimps with mango and chili mousse

50 Mussels in wheat beer

52 Zander fillet with bison grass and spinach sauce

54 Octopus with grilled potatoes, the Philadelphia Light Cream Cheese and parsley pesto with black cumin seeds

56 Flounder in clarified butter with a salad of marinated vegetables and herbal cheese

58 Tuna tartare

60 Black Angus beef steak with herbal purée

62 Salmon steak in wine sauce with the Philadelphia Light Cream Cheese, baby leek and kohlrabi

64 Chicken breast in sage butter with pearl barley risotto and chanterelle mushrooms

66 Saddle of lamb with rosemary cream cheese



SPIS TREŚCI

- 68 **Pancakes**
with zucchini and parsley pesto
with black cumin
- 70 **Salmon with baked carrot,**
orange juice, potato purée
with caraway, thyme, garlic and olive oil
- 72 **Pan-fried trout**
with almond cheese
- 74 **Cod**
baked under the Philadelphia with leeks
- 76 **Shrimps in white wine**
with cherry tomatoes and parsley
- 78 **Pumpkin risotto**
with ice cream and pumpkin seed oil

Salads & spreads

- 82 **Potato salad**
with smoked bacon and cornichons
- 84 **Mackerel spread**
with the Philadelphia Cream Cheese with Chives
- 86 **Warm salad with salmon**
and soy-ginger sauce
- 88 **Avocado spread**
with the Philadelphia Light Cream Cheese
- 90 **Mushrooms spread**
with the Philadelphia Cream Cheese with Herbs
- 92 **Tuna spread with orange**
and the Philadelphia Light Cream Cheese

- 94 **Baked beetroot salad**
with the Philadelphia Original Cream Cheese
- 96 **Smoked chicken salad**
with creamy garlic dressing
- 98 **Grilled vegetables**
with cream cheese with basil

Desserts & cocktails

- 102 **Strawberries in caramel**
with rosemary cheese
- 104 **Plum crumble**
with cinnamon cream cheese
- 106 **Chocolate fondant**
with cherry and ginger cheese
- 108 **New York cheesecake**
with the taste of grain coffee
- 110 **Mousse with lime**
and the Philadelphia Original Cream Cheese
- 112 **Banana and spinach cocktail**
- 114 **Baked pumpkin cocktail**
with carrot and apricot
- 116 **Beetroot cocktail**
plus apples, raspberries and dried cranberries
- 118 **Warming-up cocktail**
with red bell pepper and tomato
plus cucumber, cumin and chili

10 Krótka historia serka Philadelphia

12 Wstęp Pawła Kibarta

Zupy

- 16 **Krem z kalarepy**
- 18 **Krem z dyni** z migdałami, kolendrą
i serkiem imbirowym
- 20 **Krem ziemniaczany**
z czosnkiem i chorizo
- 22 **Krem z pieczonych buraków**
- 24 **Zupa rybna**
- 26 **Chłodnik z arbuza**
z serkiem Philadelphia Light

Dania główne

- 30 **Filet z miętusa** z marynowanym koprem włoskim
i serkiem pomarańczowo-estragonowym
- 32 **Stek z antrykotu**
i wiosenne warzywa z grilla
- 34 **Krewetki ze śliwkami i chili**
- 36 **Mule ze szczypiorkiem**
- 38 **Dorsz** z risotto dyniowym
w sosie anyżowym
- 40 **Filet z matiasa**
z curry i jabłkiem

- 42 **Wątróbka cielęca** z pomidorami,
wanilią i rabarbarem
- 44 **Filet z halibuta** z kremowym sosem
jeżynowym i chałką
- 46 **Mule w białym winie**
z pomidorami i bazylią
- 48 **Krewetki** z kremowym musem
z mango i chili
- 50 **Mule w piwie pszenicznym**
- 52 **Filet z sandacza**
z sosem z trawy żubrowej i szpinakiem
- 54 **Ośmiornica z grillowanymi ziemniakami,**
serkiem Philadelphia Light
i pesto z pietruszki z czarnuszką
- 56 **Flądra na maśle klarowanym**
z sałatką z marynowanych warzyw
i serkiem ziołowym
- 58 **Tatar z tuńczyka**
- 60 **Stek z wołowiny Black Angus**
z ziołowym piure ziemniaczanym
- 62 **Stek z łososia w sosie winnym**
z serkiem Philadelphia Light, młodym
porem i kalarepą
- 64 **Pierś z kurczaka w maśle szalwiowym**
z risotto z pęczaku i kurkami
- 66 **Comber jagnięcy**
z serkiem rozmarynowym



Number of portions



Total time required



Difficulty level

- 68 **Placki z cukinii**
z pesto z pietruszki i czarnuszki
- 70 **Łosoś z pieczoną marchewką,**
sokiem pomarańczowym i piure ziemniaczanym
z kminkiem, tymiankiem, czosnkiem i oliwą
- 72 **Pstrąg z patelni**
z serkiem migdałowym
- 74 **Dorsz** zapiekany pod serkiem Philadelphia
z porami
- 76 **Krewetki w białym winie**
z pomidorkami koktajlowymi i natką pietruszki
- 78 **Risotto dyniowe** z lodami waniliowymi
i olejem z pestek dyni
- Sałatki i pasty**
- 82 **Sałatka ziemniaczana**
z wędzonym boczkiem i korniszonami
- 84 **Pasta z makreli**
z serkiem Philadelphia ze szczypiorkiem
- 86 **Ciepła sałatka z łososiem**
i sosem sojowo-imbrowym
- 88 **Pasta z awokado**
i serka Philadelphia Light
- 90 **Pasta pieczarkowa**
z serkiem Philadelphia z ziołami
- 92 **Pasta z tuńczyka z pomarańczami**
i serkiem Philadelphia Light

- 94 **Sałatka z pieczonym burakiem**
i serkiem Philadelphia
- 96 **Sałatka z wędzonym kurczakiem**
w kremowym dressingu czosnkowym
- 98 **Grillowane warzywa**
z serkiem bazyliowym

Desery i koktajle

- 102 **Truskawki w karmelu**
z serkiem rozmarynowym
- 104 **Crumble ze śliwkami**
i serkiem cynamonowym
- 106 **Fondant czekoladowy**
z serkiem wiśniowo-imbrowym
- 108 **Sernik nowojorski**
o smaku kawy zbożowej
- 110 **Mus z serka Philadelphia**
z limonką
- 112 **Koktajl bananowo-szpinakowy**
- 114 **Koktajl z pieczoną dynią,**
marchewką i morelami
- 116 **Koktajl z buraków, z dodatkiem jabłek,**
malin i suszonej żurawiny
- 118 **Rozgrzewający koktajl**
z papryki i pomidorów,
z dodatkiem ogórka, kminku i chili

Short history of the Philadelphia Cream Cheese

Now nearly 140 years old, the delicious cream cheese brand PHILADELPHIA was not invented in the city of Philadelphia, Pennsylvania in the United States, as its name would seem to indicate, but in Chester, in New York State. The local farmers around Chester had always mixed their home-made cottage cheese with sour cream for their own use long before the cheese-maker William A. Lawrence began producing his cream cheese in 1872 with a view to mass sales. The man responsible for introducing today's well-known PHILADELPHIA Cream Cheese brand name, however, was Alvah L. Reynolds, the owner of a local cheese distribution company that sold dairyman Lawrence's cream cheese to an ever increasing number of stores across New York State. In 1880, Reynolds branded Lawrence's cream cheese PHILADELPHIA as a marketing ploy because the city of Philadelphia and the region around it was renowned in the United States for high quality food products.

Since 1880, delicious Philadelphia cream cheese has gradually become more and more popular with consumers. In the United States it is now a regular part of breakfast for 60% of households – it tastes especially good spread on a fresh bagel – and it is also used in cooking. Virtually all Americans recognize the characteristic shape and silver color of PHILADELPHIA cream cheese packaging.

PHILADELPHIA cream cheese brand is now extremely popular in Great Britain and continental Europe as well. In Spain the word “philadelphia” is synonymous with “cream cheese”! PHILADELPHIA cream cheese is becoming more and more known and used in Poland these days, as a delicious component for breakfast, a sandwich substitute for butter, and one of the ingredients for various types of dishes, such as sushi meals which have become a favorite with Polish consumers recently. One of the most fancy dishes made with PHILADELPHIA cream cheese is a famously delectable cheesecake with a very characteristic, slightly salty aftertaste.

We are delighted to present you with this album book of a selection of recipes prepared by Paweł Kibart, an experienced chef in Warsaw's finest restaurants. It is a collection of culinary ideas for every occasion – simple, for everyday preparation, as well as more exquisite dishes that will decorate the table during elegant dinners. All are a real delight to the palate.

Enjoy your meal!



Liczba porcji



Czas przygotowania



Poziom trudności

Krótką historia serka Philadelphia

Licząca sobie już prawie 140 lat marka pysznych kremowych serków PHILADELPHIA nie powstała w mieście Philadelphia w Stanach Zjednoczonych, jak wskazywałaby na to jej nazwa, ale w miejscowości Chester na północy stanu Nowy Jork. Białe sery z dodatkiem śmietany okoliczni farmerzy produkowali na własne potrzeby od zawsze. Pierwszym, który w 1872 roku zaczął produkcję kremowego sera z myślą o masowej sprzedaży, był miejscowy serowar William A. Lawrence, zaś twórcą tak dobrze dziś znanej nazwy był w 1880 roku Alvah L. Reynolds, właściciel miejscowej firmy dystrybucji serów, która sprzedawała kremowy serek mleczarza Lawrence'a w coraz większej liczbie sklepów stanu Nowy Jork. Nazwa nie była przypadkowa – miasto Philadelphia w stanie Pensylwania było pod koniec XIX wieku znane w USA z wielu produktów spożywczych bardzo wysokiej jakości.

Stopniowo, przez dekady, kremowy pyszny serek PHILADELPHIA zdobywał coraz to nowych konsumentów. Obecnie w Stanach Zjednoczonych jest regularnie kupowany jako dodatek do śniadania – smakuje zwłaszcza w kombinacji ze świeżym bajgłem – oraz półprodukt do gotowania przez 60% gospodarstw domowych. Praktycznie wszyscy Amerykanie rozpoznają obecny charakterystyczny kształt oraz srebrny kolor opakowania kremowego serka.

PHILADELPHIA jest także ogromnie popularna w Wielkiej Brytanii i Europie kontynentalnej, zwłaszcza Hiszpanii, gdzie termin „filadelfia” jest synonimem słów „kremowy serek”. W Polsce serek PHILADELPHIA jest także coraz bardziej popularny. Jako pyszny dodatek do śniadania, substytut masła do smarowania kanapek, a także jeden ze składników do różnego rodzaju dań, w tym modnego ostatnio sushi. Jednym z najślawniejszych dań z użyciem serka PHILADELPHIA jest wspaniały sernik o bardzo charakterystycznym, lekko słonym posmaku.

Oddajemy w Państwa ręce książkę z wyborem przepisów przygotowanych przez Pawła Kibarta, doświadczonego szefa kuchni najlepszych warszawskich restauracji. Jest to zestaw pomysłów kulinarnych na każdą okazję – prostych, do codziennego przygotowania, a także bardziej wykwintnych dań, które będą ozdobą stołu w trakcie eleganckich kolacji. Jedne i drugie są rozkoszą dla podniebienia.

Smacznego!

Paweł Kibart's introduction

My adventures with cooking began in 1992. Back then the first line of the Warsaw subway was still under construction, and when the Capricorn fun fair paid its regular visit to Warsaw, it still set up exactly where the entrance to the Centrum metro station is today, next to the intersection of two of Warsaw's main streets, Marszałkowska and Aleje Jerozolimskie, in the very center of the city.

I took my first steps on the way to my career as a chef working in the kitchen of the Jan III Sobieski Hotel in Warsaw. At first I was given the hardest and most unpleasant tasks that every chef has to learn – butchering meat, peeling potatoes and gutting the fish. It was not only teaching me my new profession, it was a tough school of character as well.

It was during this apprenticeship that I first came across the Philadelphia brand. One day, before work, one of my older colleagues sent me to the hotel's confectionery for croissants to have for our breakfast. I was given a package of chilled Philadelphia Cream Cheese just taken out of the fridge to spread on the fresh croissants. That was the first time in my life that I ate Philadelphia cream cheese. To this day I remember the taste of those fresh French croissants with the delicious, smooth Philly cream cheese!

I am glad that today, from the position of a chef with more than twenty years experience, I can share with you not only my passion for cooking, but also my passion for Philadelphia Cream Cheese.

I want to thank my wonderful wife and a few good friends for their encouragement and support. I am grateful for their enthusiasm, which was inspiring.

May the recipes you find in this book be enjoyable to cook, but may they also inspire you to create your own recipes and to search for new delicious flavors.

Best regards!

Paweł Kibart

Wstęp Pawła Kibarta



Moja przygoda z gotowaniem zaczęła się w 1992 roku. Było to w czasach, kiedy pierwsza linia warszawskiego metra była jeszcze w budowie, a w okolicy skrzyżowani Marszałkowskiej i Alej Jerozolimskich, tam gdzie dzisiaj jest wejście do stacji Centrum, stało wesołe miasteczko Capricorn.

Pierwsze kroki na drodze do kariery stawiałem podczas praktyk w restauracji hotelu Jan III Sobieski w Warszawie. Na początku skierowano mnie do najcięższych i najmniej efektywnych prac, jakie każdy kucharz musi poznać – przy rozbieraniu mięsa w tzw. buczerni, obieraniu ziemniaków „na obieraku” i oprawianiu ryb w przygotowalni rybnej. Była to nie tylko nauka zawodu, ale i twarda szkoła charakteru.

Właśnie wtedy, podczas tych praktyk, pierwszy raz zetknąłem się z marką Philadelphia. Pewnego razu, przed rozpoczęciem pracy jeden ze starszych kolegów wysłał mnie do hotelowej cukierni po croissanty, które miały być naszym śniadaniem. Wyjęta z chłodni paczka serka Philadelphia stanowiła dodatek do świeżych croissantów. Wtedy właśnie jadłem Philadelphię po raz pierwszy w życiu. Do dziś pamiętam smak świeżych francuskich rogalików i pysznego, rozpylającego się w ustach kremowego serka!

Cieszę się, że dziś, już z pozycji szefa kuchni z ponad dwudziestoletnim doświadczeniem, mogę podzielić się z Państwem moją pasją do gotowania, a w tym wypadku także zamiłowaniem do Philadelphii.

Dziękuję mojej wspaniałej żonie i kilku dobrym znajomym za udzielane mi lekcje motywacji w trakcie przygotowań do wydania książki, którą mają Państwo w rękach.

Niech przepisy kulinarne na stronach tej książki będą dla Was nie tylko suchą instrukcją gotowania, ale także zainspirują do zabawy w tworzenie własnych przepisów i poszukiwanie nowych, zaskakujących smaków.

Serdecznie pozdrawiam!

Paweł Kibart





Soups



Zupy

Cream of kohlrabi soup



Krem z kalarepy



4 kohlrabis
2 medium sized potatoes
1 small onion
125 g pack of **Philadelphia Original Cream**

Cheese

1 l milk
1 tbsp. butter
Salt, pepper and sugar to taste

6 kalarepek
2 średniej wielkości ziemniaki
1 mała cebula
125 g serka **Philadelphia Original**
1 l mleka
1 łyżka masła
sól, pieprz i cukier do smaku

Cut off the top of the kohlrabi at approx 1/3 of its height and use a spoon to scoop out the larger bottom part to make a bowl.

Peel the potatoes and cut them into small cubes, chop the onion. Sauté the kohlrabi, potatoes and onion on hot butter, but pay attention that the butter does not burn and that the vegetables donot begin to brown. We want the cream soup to have a nice white color.

When the vegetables begin to glaze put them in a pan with water, so they are fully covered and cook them until they are all soft.

In a separate pan boil water and blanch the kohlrabi bowls, for approx. 30 seconds. When the mixed vegetables become soft, mix them thoroughly, add milk for consistency and cook again. Strain the soup through a thick sieve. Add salt and pepper to taste. Add the **Philadelphia Original Cream Cheese** and stir it until it completely blended in and the soup has a smooth consistency.

Before serving the soup, place the kohlrabi bowls in hot water for a few seconds, then drain them and pour the soup into the warm bowls. If desired, a drop of olive oil can be added to the soup.

Odetnij górną część kalarepek mniej więcej w 1/3 wysokości, drugą, większą wydrąż w formę miseczek.

Ziemniaki obierz i pokrój w drobną kostkę, cebulę posiekaj. Kalarepkę, ziemniaki i cebulę podsmaż na gorącym maśle. Uważaj, aby masło się nie przypaliło, a warzywa nie zrumieniły. Dzięki temu zupa będzie miała ładny biały kolor.

Gdy warzywa się zeszkłą, zalej je wodą tak, aby je zakryła i gotuj, aż wszystkie zmiękną.

W osobnym garnku wstaw wodę i zblanszuj w niej miseczki z kalarepy. Około 30 sekund wystarczy. Gdy warzywa już zmiękną, zmiksuj je dokładnie, dodaj mleko do konsystencji i zagotuj. Przecedź zupę przez gęste sito, dopraw do smaku i dodaj serek **Philadelphia Original**. Wymieszaj wszystko dokładnie, aby go dokładnie rozprowadzić.

Przed podaniem zupy zanurz miseczki z kalarepek na chwilę w gorącej wodzie, następnie dokładnie je odsącz i do tak przygotowanych kalarepek wlej zupę. Jeśli lubisz, możesz zupę skropić oliwą z oliwek.

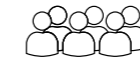




Pumpkin cream

with almonds, coriander and ginger cheese

Krem z dyni z migdałami, kolendrą i serkiem imbirowym



Pumpkin, about 1kg
125 g of **Philadelphia Light Cream Cheese**
100 g biscotti biscuits
1 l milk
1 leek (white part)
2 cm ginger
several sprigs of fresh coriander
1 tbsp. butter
salt, pepper, sugar and nutmeg to taste

1 kg dyni
125 g serka **Philadelphia Light**
100 g ciasteczek cantucci
1 l mleka
1 por (biała część)
2 cm korzenia imbiru
kilka gałązek świeżej kolendry
1 łyżka masła
sól, pieprz, cukier i gałka muszkatołowa
do smaku

Peel the pumpkin, remove the seeds and cut it into cubes. Place the cubes of pumpkin on a parchment paper on a baking tray and bake in an oven at 120 °C until the pumpkin pieces are soft.

Cut the leek into pieces and sauté in butter until soft. Add the baked pumpkin and peeled ginger. Add milk and cook it all until it is soft.

Mix the soup and then pass through a strainer. Add salt and paper.

Crush the biscotti into small pieces and mix them with the **Philadelphia Light Cream Cheese**. Pour the soup into soup bowls, and place a dollop of the Philadelphia Light and crushed biscotti mix decorated with several sprigs of coriander in the middle of the bowls.

Dynię obierz, usuń z niej pestki i pokrój w kostkę. Ułóż na blasze wyłożonej pergaminem i upiecz do miękkości w piekarniku nagrzanym do 120° C.

Pokrojonego w kawałki pora podsmaż na maśle. Dodaj upieczoną dynię i obrany imbir, zalej mlekiem i gotuj do miękkości.

Zupę zmiksuj i przetrzyj przez sitko. Dopraw do smaku.

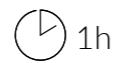
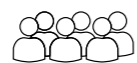
Cantucci pokrusz na małe kawałki i wymieszaj z serkiem **Philadelphia Light**. Przelej zupę do talerzy, na środku połów po łyżce masy serka i ciasteczek cantucci. Udekoruj to gałązkami kolendry.



Potato cream with garlic and chorizo



Krem ziemniaczany z czosnkiem i chorizo



200 g onion
1 kg potatoes
1 l milk
125 g **Philadelphia Cream Cheese with Chives**
3 cloves garlic
200 g chorizo
50 g butter
salt & pepper

Peel the potatoes and onions and cut them into cubes. Sauté the vegetables in the butter with garlic cloves. Cover with water and cook until they are tender.

Stir the soup, add the **Philadelphia Cream Cheese with Chives** and blend thoroughly so that it thickens the soup nicely.

Cut the chorizo into thin slices, fry it until it gets crunchy.

Pour the soup into plates, top with chorizo and sprinkle with freshly ground black pepper.

200 g cebuli
1 kg ziemniaków
1 l mleka
50 g masła
125 g serka **Philadelphia ze szczypiorkiem**
3 ząbki czosnku
200 g chorizo
sól i pieprz do smaku

Cebulę i ziemniaki obierz i pokrój w kostkę. Tak przygotowane warzywa podsmaż na maśle razem z czosnkiem. Zalej to wodą, by zakryła warzywa i gotuj do miękkości.

Gdy warzywa będą miękkie, zmixuj zupę. Dopraw do smaku, dodaj serek **Philadelphia ze szczypiorkiem** i wymieszaj, by serek ładnie zagęścił zupę.

Pokrój w cienkie plasterki chorizo i podsmaż je na patelni, by były chrupiące.

Zupę przelej do talerza, na wierzchu połóż plasterki kiełbasy i oprósz całość świeżo mielonym czarnym pieprzem.

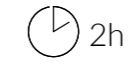
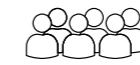




Baked beetroot cream soup

23

Krem z pieczonych buraków



1 kg beetroot
125 g **Philadelphia Cream Cheese with Herbs**
30 g smoked plums
1 l blackcurrant juice
1 anise star
50 g hazelnuts
salt, pepper & sugar

1 kg buraków
125 g serka **Philadelphia z ziołami**
30 g wędzonych śliwek
1 l soku z czarnej porzeczki
1 gwiazdka anyżu
50 g orzechów laskowych
sól, pieprz i cukier do smaku

Wash the beetroots and wrap them in aluminum foil. Bake in 200 °C oven until they are soft (approximately 2 hrs).

Peel the baked beetroots, cut them into small pieces and put them in a pan. Add the blackcurrant juice, anise star and smoked plums. Cook for approx. 30 mins on low heat, then remove the anise.

Stir the **Philadelphia Cream Cheese with Herbs** until it is smooth, then mix in the crushed hazelnuts.

Pour the soup into soup bowls and top each serving with the cream cheese.

Buraki umyj i zawiń w folię aluminiową. Upiecz do miękkości w temperaturze 200° C przez około dwie godziny.

Upieczone buraki obierz, pokrój w mniejsze kawałki i przetóż do garnka. Zalej je sokiem z czarnej porzeczki, dodaj gwiazdkę anyżu i śliwki. Gotuj przez około pół godziny na wolnym ogniu, wyjmij anyż, a zupę zmiksuj, by była gładka.

Serek **Philadelphia z ziołami** wymieszaj z lekko posiekanymi orzechami.

Nalej zupę do talerza, w środek włóż serek.



Fish soup

Zupa rybna



300 g onion
 1 kg red bell pepper
 peel of two lemons
 3 tbsp. red bell pepper powder
 3 cloves garlic
 250 g **Philadelphia Cream Cheese with Chives**
 zest of two lemons
 1 kg fish pieces
 500 g bok choy
 3 pots of coriander
 Fish stock –
 bouquet garni pour bouillon, small pack
 2 kg fish leftovers
 thyme
 anise

Wash and cut the vegetables, wash the fish thoroughly. Put the ingredients in a pot and bring to a boil. Turn off the heat and let it rest for half an hour. When it gets cool strain the stock into a separate pot.

Dice one third of the onion and sauté with garlic, sweet pepper and lemon peel. Peel and slice the remaining onion, slice the red bells into strips lengthwise, and sauté them all until tender. Cover with stock. Season to taste.

Put the **Philadelphia Cream Cheese with Chives** in bowls and mix with lemon zest. Add chopped bok choy.

Cook the pieces of fish in the stock, pour into bowls, and flavor with coriander.

300 g cebuli
 1 kg czerwonej papryki
 skórka z dwóch cytryn
 3 łyżki słodkiej papryki w proszku
 3 ząbki czosnku
 250 g sera **Philadelphia ze szczypiorkiem**
 skórka otarta z dwóch cytryn
 1 kg mięsa z ryb
 500 g kapusty pak choy
 3 doniczki kolendry
 Bulion rybny –
 mała paczka włośczonej
 2 kg resztek z ryb
 tymianek
 anyż

Warzywa umyj i pokrój w kostkę. Rybę dokładnie umyj.

Wszystkie składniki do bulionu włóż do garnka, zalej zimną wodą, zagotuj i odstaw na pół godziny. A następnie zlej.

100 g cebuli w kostkę podsmaż z czosnkiem, słodką papryką i skórkę z cytryny. Dodaj resztę cebuli w piórka i paprykę w paski. Podsmaż i zalej bulionem. Dopraw do smaku.

Serek **Philadelphia ze szczypiorkiem** wymieszaj ze skórką otartą z cytryny. Do miski włóż pokrojone pak choy i serek.

W zupie zagotuj kawałki ryby i wlej do miski. Na koniec włóż gałązki kolendry.





Watermelon chiller

27

with Philadelphia Light Cream Cheese

Chłodnik z arbuza z serem Philadelphia Light



½ watermelon

125 g **Philadelphia Light Cream Cheese**

juice of half a lime

1 tsp. brown sugar

1 tbsp. olive oil

a pinch of white pepper

½ arbuza

125 g sera **Philadelphia Light**

sok z połowy limonki

łyżeczka brązowego cukru

łyżka oliwy z oliwek

szczypta białego pieprzu

Peel and cut the watermelon into small chunks, remove the seeds. Set aside some of the watermelon pieces to decorate the soup.

Mix the watermelon pieces with the **Philadelphia Light Cream Cheese** and push through a thick sieve to make a soup.

Season the soup to taste with lime juice, sugar and pepper.

Pour the soup into soup bowls, put in some of the watermelon pieces, sprinkle olive oil on the soup and garnish it with fresh mint leaves.

Arbuza obierz i pokrój w kostkę, usuń pestki. Część pokrojonego w kostkę arbuza zostaw do dekoracji.

Resztę zmiksuj z serem **Philadelphia Light** i przetrzyj przez gęste sito.

Dopraw do smaku sokiem z limonki, cukrem i pieprzem.

Nalej arbuзовy chłodnik do miseczki, włóż kawałki pokrojonego arbuza, skrop oliwą z oliwek i udekoruj listkami świeżej mięty.





Main dishes

.....

Dania główne

Burbot fillet



with marinated fennel and orange-tarragon cheese

Filet z miętusa z marynowanym koprem włoskim i serkiem pomarańczowo-estragonowym



200 g burbot fillet
125 g **Philadelphia Light Cream Cheese**
½ bulb of fennel
1 leek
1 orange
1 lemon
several sprigs of fresh estragon
olive oil
salt, pepper & sugar

Stack the burbot fillets on top of one another, tie them with leek and cut into three even pieces.

Cut the fennel into thin slices and immerse in ice water for 10 mins.

Squeeze the juice from the orange, add estragon and reduce by half.

Drain the fennel, then marinate it in reduced orange juice.

Stir the **Philadelphia Light Cream Cheese** into the remaining orange juice.

Place the fish on parchment paper and bake in a 180 °C oven for about 15 mins.

Place the fish, fennel and the additions on the plate, sprinkle with orange zest and decorate with a few estragon leaves.

200 g fileta z miętusa
125 g serka **Philadelphia Light**
½ bulwy kopru włoskiego
1 liść pora
1 pomarańcza
1 cytryna
kilka gałązek świeżego estragonu
oliwa z oliwek
sól, pieprz i cukier do smaku

Filety z miętusa złóż jeden do drugiego, zwiąż porem i przekrój na trzy równe kawałki. Koper pokrój cienko na mandolinie, włóż na dziesięć minut do wody z lodem.

Z pomarańczy wyciśnij sok, dodaj estragon i zredukuj o połowę. Wyjmij i odsącz koper, zamarynuj go w połowie zredukowanego soku z pomarańczy. Pozostały sok wymieszaj z serkiem **Philadelphia Light**.

Rybę ułóż na pergaminie i upiecz w piekarniku nagrzanym do 180° C przez około piętnaście minut.

Ułóż rybę i dodatki na talerzu, posyp skórką otartą z pomarańczy, udekoruj listkami estragonu.



Grilled steak and grilled spring vegetables



Stek z antrykotu i wiosenne warzywa z grilla



200 g aged beef steak
 ½ zucchini
 1 spring onion
 2 radishes
 2 medium sized potatoes
 50 g **Philadelphia Cream Cheese with Chives**
 50 g mixed salad greens
 1 tbsp. mustard
 2 tbsp. olive oil
 pepper

Take the beef out of the fridge about 1 hr before grilling, brush with olive oil and let it come to room temperature.

Wash the zucchini, cut off the tips and cut it into slices with a peeler. Cut off the tips off the spring onions, cut them into halves and brush with oil. Clean and wash the radishes.

Cook the potatoes until half-hard, then cut into halves and brush with oil. Grill the potatoes together with the steak on a hot grill or in a frying pan. Turn the steak over after 3 mins and grill the other side for another 3 mins. Continue to grill turning the beef over from time to time. Pay attention the steak does not burn.

Brush the zucchini lightly with oil and grill on both sides, then do the same with the spring onion. Remove the steak from the grill and rest it in a warm place for 2-3 mins to keep it tender.

Arrange the vegetables nicely on the plate, put the steak next to them, season with fresh ground pepper. Add the **Philadelphia Cream Cheese with Chives** on top of potatoes.

200 g dojrzewającego antrykotu wołowego
 ½ cukinii
 1 cebula dymka
 2 rzodkiewki
 2 średniej wielkości ziemniaki
 50 g serka **Philadelphia ze szczypiorkiem**
 50 g mieszanej sałaty
 łyżka musztardy
 2 łyżki oliwy z oliwek
 czarny pieprz

Wołowinę wyjmij z lodówki na około jedną godzinę przed planowanym grillowaniem, nasmaruj ją oliwą i odłóż na stół. Cukinię umyj, odkrój końcówki i pokrój warzywo w plastry obieraczką. Szczypior z dymki odetnij, cebulę przekrój na pół i posmaruj oliwą. Rzodkiewkę umyj i oczyść.

Ziemniaki ugotuj na półtwardo, następnie przekrój je na pół i posmaruj oliwą. Zgrilluj ziemniaki razem ze stekiem.

Na gorącego grilla lub patelnię grillową połóż stek, po 3 minutach, kiedy na mięsie widać lekko przypaloną kratkę, przekręć i grilluj go przez kolejne trzy minuty. Obróć stek i dalej grilluj.

Cukinie lekko posmaruj oliwą i grilluj z obu stron, tak samo zrób z dymką. Zdejmij wołowinę z grilla i odłóż w ciepłe miejsce na 2-3 minuty, aby mięso odpoczęło, to sprawi, że wszystkie soki w nim pozostaną, a mięso będzie bardziej kruche.

Ułóż warzywa na talerzu, obok nich wkomponuj stek, posyp świeżo mielonym pieprzem. Na ziemianki nałóż serek **Philadelphia ze szczypiorkiem**.



Krewetki ze śliwkami i chili



2-3 shrimps 8/12, raw, with heads
 4 plums
 50 g **Philadelphia Original Cream Cheese**
 2 tbsp. sugar
 a piece of fresh chili
 100 ml white dry wine
 50 ml rice vinegar
 50 g fresh green peas
 1 romanesco rose
 1 yellow carrot
 1 leek (the white part)
 2 tbsp. butter
 several sprigs of coriander
 several sprigs of thyme
 1 anise star
 1 pot of red sorrel

2 lub 3 krewetki 8/12 surowe, z głową
 4 śliwki
 50 g serka **Philadelphia Original**
 2 łyżki cukru
 kawałek świeżej papryki chili
 100 ml białego wytrawnego wina
 50 ml octu ryżowego
 50 g zielonej fasolki szparagowej
 1 różyczka kalafiora romanesco
 1 żółta marchew
 1 por (biała część)
 2 łyżki masła
 kilka gałązek kolendry
 kilka gałązek tymianku
 1 gwiazdka anyżu
 1 doniczka czerwonego szczawiu

Sauté the plums until caramelized, then purée them and mix with chili. When the purée has cooled mix it with the **Philadelphia Original Cream Cheese**.

Brown the carrot in butter mixed with thyme, then bake it until it is soft. Clean the green peas, divide the romanesco into smaller pieces

Cut the leek into pieces about 3 cm long and bake them together with the carrot. Cook the peas in salty water, drain the water, add butter and the romanesco. Simmer for another 2-3 mins. Season to taste.

Peel and clean the shrimps. Fry them in hot oil. Put the vegetables on a plate, place the shrimps and the marinated plums on top. Decorate the plate with the purée, coriander and red sorrel.

Śliwki podsmaż na karmelu, zmiksuj na piure wraz z chili. Gdy piure będzie zimne, wymieszaj je z serem **Philadelphia Original**.

Marchew podsmaż na maśle z tymiankiem i upiecz do miękkości. Fasolkę oczyść, romanesco podziel na mniejsze kawałki. Pora pokrój na kawałki o długości 3 cm i upiecz razem z marchwią.

Fasolkę ugotuj w osolonej wodzie, odlej wodę, dodaj masło i romanesco. Podduś razem przez 2-3 minuty, dopraw do smaku.

Krewetki obierz i oczyść. Usmaż je na gorącym oleju. Warzywa wyłóż na talerz, na nich krewetki i marynowaną śliwkę. Potrawę udekoruj śliwkowym piure, kolendrą i czerwonym szczawiem.





Mussels with chives

37

Mule ze szczypiorkiem



300 g mussels
2 shallots
100 g yellow beans
125 g **Philadelphia Cream Cheese with Chives**
100 ml mirin (rice wine)
50 g baby spinach
several sprigs of coriander
¼ lime
cooking oil

300 g mull
2 szalotki
100 g żółtej fasolki
125 g sera **Philadelphia ze szczypiorkiem**
100 ml mirinu (wina ryżowego)
50 g młodego szpinaku sałatkowego
kilka gałązek kolendry
¼ limonki
olej do smażenia

Wash the mussels in running water and drain them in a strainer. Remove damaged ones. Cut the shallots into quarters, clean the yellow beans and blanch them in salted water. Chop the shallots and mix them with the mussels.

Heat oil in a pot and put the mussels in it. When the shallots have browned slightly, add the mirin wine. When the wine has evaporated, add the beans, the spinach leaves and the **Philadelphia Cream Cheese with Chives**. Stir thoroughly so that the sauce covers the mussels.

Serve with baguette croutons.

Mule umyj pod bieżącą wodą i osusz. Odrzuć uszkodzone. Szalotkę pokrój na ćwiartki, żółtą fasolkę oczyść i zblanszuj w osolonej wodzie. Posiekaj szalotkę i wymieszaj ją z małżami.

Garnek mocno rozgrzej i wlej olej, wrzuć mule i gdy szalotka się lekko przyrumieni, dodaj mirin. Gdy wino wyparuje dodaj fasolkę i liście szpinaku oraz serek **Philadelphia ze szczypiorkiem**. Wymieszaj dokładnie, by powstały sos oleił małże.

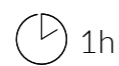
Podawaj z grzankami z bagietki.



Cod with pumpkin risotto and anise sauce



Dorsz z risotto dyniowym w sosie anyżowym



200 g cod fillet, skinned
300 g Hokkaido pumpkin
100 g musky pumpkin
60 g **Philadelphia Light Cream Cheese**
100 g rice
½ zucchini
1 tbsp. pumpkin seeds
1 tbsp. pumpkin oil
100 ml sour cream 36%
1 anise star
2 tbsp. butter
½ lime
1 tbsp. olive oil
1 shallot

200 g fileta z dorsza bez skóry
300 g dyni hokkaido
100 g dyni piżmowej
60 g serka **Philadelphia Light**
100 g ryżu do risotto
½ cukinii
łyżka pestek dyni
łyżka oleju dyniowego
100 ml śmietany 36 %
1 gwiazdka anyżu
2 łyżki masła
½ limonki
łyżka oliwy z oliwek
1 szalotka

Bake the Hokkaido pumpkin until soft, then blend it into very smooth purée. Cut the musky pumpkin into thin slices and marinate it in lime juice and olive oil.

Chop the shallot and fry gently in oil, add rice and continue frying, gradually adding the pumpkin purée, so that it develops into the desired consistency. Decorate with the **Philadelphia Light Cream Cheese**.

Scoop out the seeds of the zucchini, cut it into slices, then fry it in butter until it gets soft. Stir the anise with the sour cream, reduce it, finish with butter, season to taste. Roast the pumpkin seeds in a hot dry pan.

Fry the fish on both sides. Spoon the risotto onto a plate, then put the marinated pumpkin and fish on top. Place the zucchini around it and pour the sauce.

Dynię hokkaido upiecz do miękkości i zmiksuj na bardzo gładkie piure. Dynię piżmową pokrój obieraczką na cienkie plastry i zamarynuj w soku z limonki i oliwie.

Szalotkę posiekaj i zeszklij na oleju na patelni, dodaj ryż i podsmaż wszystko razem, dodając stopniowo piure z dyni. Duś do pożądanej konsystencji, udekoruj serem **Philadelphia Light**.

Cukinię wydrąż i pokrój na plastry, podsmaż ją do miękkości na maśle. Anyż zagotuj w śmietanie, zredukuj, udekoruj masłem i dopraw do smaku. Pestki dyni upraż na suchej patelni.

Rybę usmaż z obu stron. Na talerz nałóż risotto, a na nim marynowaną dynię i rybę. Udekoruj dookoła cukinią i polej potrawę sosem.



Matjes herring fillet with curry and apple

Filet z matiasa z curry i jabłkiem



200 g matjes herring fillets
125 g **Philadelphia Light Cream Cheese**
10 g yellow curry powder
1 green apple
50 ml apple cider vinegar
150 ml apple juice
1 egg

Soak the herring in marinade of apple juice and apple cider vinegar for about an hour.

Mix the **Philadelphia Light Cream Cheese** with curry, diced apple and chopped hard-boiled egg.

Drain herring fillets and cut them into pieces 2-3 centimeters long.

Put the herring pieces and the cream cheese mix in layers in a bowl and leave it in the fridge over night to season.

200 g filetów z matiasa
125 g serka **Philadelphia Light**
10 g żółtego curry w proszku
1 zielone jabłko
50 ml octu jabłkowego
150 ml soku jabłkowego
1 jajko

Matiasa wymocz w soku i occie jabłkowym przez około godzinę.

Serek **Philadelphia Light** wymieszaj z curry, pokrojonym w kostkę jabłkiem i jajkiem ugotowanym na twardo.

Wymoczone i osuszone filety pokrój w kawałki o długości 2-3 cm. W misce ułóż naprzemiennie warstwę śledzi i warstwę sosu.

Wstaw na noc do lodówki, żeby się „prze-gryzły”.





Veal liver

with tomatoes, vanilla and rhubarb

Wątróbka cielęca z pomidorami, wanilią i rhabarbem



200 g veal liver
1 tomato
¼ vanilla pod
60 g **Philadelphia Original Cream Cheese**
10 cm rhubarb stalk
1 tbsp. sugar
1 sprig of fresh mint
sprig of thyme
freshly ground black pepper
cooking oil
1 tbsp. butter

200 g wątróbki cielęcej
1 pomidor
ćwierć laski wanilii
60 g serka **Philadelphia Original**
10 cm łodygi rhabarbaru
łyżka cukru
gałązka świeżej mięty
gałązka tymianku
świeżo mielony czarny pieprz
olej do smażenia
łyżka masła

Clean the liver and drain it on a paper towel. Cut the tomato into quarters and remove the pulp. Take out the seeds from the vanilla pod. Heat the oil, thyme and mint together in a pan. Then fry the liver on both sides.

Heat the butter and vanilla in a separate pan, add the tomatoes and keep the pan slightly heated, so that the tomatoes get warm, but are still firm.

Peel the rhubarb and cut it into small cubes, sprinkle with sugar and leave for 10 mins. After 10 mins stir the rhubarb with the *Philadelphia Original Cream Cheese*.

Place the liver on a plate, place the tomatoes and rhubarb and cream cheese around it. Garnish with herbs to give it a finishing touch.

Wątróbkę oczyść i osusz na papierowym ręczniku. Pomidora przekrój na ćwiartki, usuń miąższ. Wyjmij ziarenka z laski wanilii.

Wlej olej na patelnię i podgrzej go razem z tymiankiem i miętą. Usmaż wątróbkę z obu stron.

Masło podgrzej z wanilią, dodaj pomidory i lekko podgrzej – pomidory powinny być ciepłe, ale wciąż jędrne.

Rabarbar obierz i pokrój w drobną kostkę, zasyp go cukrem i odstaw na 10 minut. Po tym czasie wymieszaj rhabarbar z serem *Philadelphia Original*.

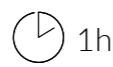
Wątróbkę ułóż na talerzu, dookoła połóż pomidory i serek z rhabarbem. Udekoruj ziołami.



Halibut fillet

with creamy blackberry sauce and challah

Filet z halibuta z kremowym sosem jeżynowym i chałką



200 g halibut fillet with skin
1 slice of challah
100 g **Philadelphia Original Cream Cheese**
100 g blackberries
100 g sugar
2 tbsp. butter
1 yellow carrot
1 pot of thyme
1 clove garlic
10 g bean sprouts
salt & pepper

Clean, wash and drain the fish. Fry it in a pan, only with the skin side down.

Bake the carrot in an oven preheated to 180 °C, together with the butter, garlic and thyme.

Caramelize the sugar, cook the blackberries in it, and grate the caramelized berries through a sieve. Finish the sauce by adding the **Philadelphia Original Cream Cheese**.

Dry the challah in an oven preheated to 120 °C, then crumble it. Put crumbled challah on a plate with the fish and vegetables, spoon sauce over it all.

Decorate the dish with bean sprouts and serve.

200 g fileta z halibuta ze skórą
1 kromka chałki
100 g serka **Philadelphia Original**
100 g jeżyn
100 g cukru
2 łyżki masła
1 żółta marchew
1 doniczka tymianku
1 ząbek czosnku
10 g pędów groszku
sól i pieprz do smaku

Rybę oczyść i osusz. Usmaż ją na patelni tylko od strony skóry.

Marchew upiecz w piekarniku rozgrzanym do 180° C z dodatkiem masła, czosnku i tymianku.

Cukier skarmelizuj i ugotuj w nim jeżyny, przetrzyj przez sitko, udekoruj sos serkiem **Philadelphia Original**.

Chałkę wysusz w piecu rozgrzanym do 120° C.

Na talerzu połóż pokruszoną chałkę, między nią halibuta i warzywa. Polej sosem. Udekoruj pędami groszku.





Mussels in white wine with tomatoes and basil

47

Mule w białym winie z pomidorami i bazylią



500 g mussels
200 g fresh tomatoes
1 shallot
2 sprigs of basil
125 g **Philadelphia Original Cream Cheese**
1 clove garlic
2 tbsp. butter
1 baguette
salt & pepper
olive oil
100 ml white wine

500 g muli
200 g świeżych pomidorów
1 szalotka
2 gałązki bazylii
125 g serka **Philadelphia Original**
1 ząbek czosnku
2 łyżki masła
bagietka
oliwa z oliwek
100 ml białego wina
sól i pieprz do smaku

Wash the mussels, drain them and mix with finely chopped shallot and garlic. Fry everything in very hot oil. Add wine when the garlic begins to brown.

Mule umyj, osusz i wymieszaj z szalotką i posiekanym czosnkiem. Usmaż je na bardzo gorącej oliwie. Gdy czosnek zacznie się rumienić, dodaj wino.

When the wine evaporates, add diced tomatoes and snipped basil, and finally, the **Philadelphia Original Cream Cheese**. Season with salt and pepper. Stir carefully and place everything on a plate.

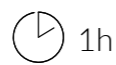
Kiedy wino odparuje, dodaj pokrojone w kostkę pomidory i posiekaną bazylię. Na koniec dodaj serek **Philadelphia Original**, dopraw solą i pieprzem. Ostrożnie wymieszaj i przełóż do talerza.



Shrimps

with mango and chili mousse

Krewetki z kremowym musem z mango i chili



3 shrimps 8/12, deveined
 ½ mango
 125g **Philadelphia Light Cream Cheese**
 a piece of chili
 ½ Key lime
 50 g baby spinach
 ½ bunch of coriander
 2 tbsp. sesame oil
 salt, pepper & sugar

Peel and drain the shrimps. Remove the digestive tracts (devein shrimps).

Peel the mango and remove the stone. Blend the pulp into a purée, add the **Philadelphia Light Cream Cheese** and then mix in lime juice, coriander and freshly chopped chili.

Add the coriander sprigs to the spinach and stir with a little sesame oil. Fry the shrimps in sesame oil, add salt to taste.

Spread the sauce in the middle of the plate, place the spinach with coriander and fried shrimps on top.

3 krewetki 8/12
 ½ mango
 125 serka **Philadelphia Light**
 kawałek chili
 ½ limonki
 50 g młodego szpinaku sałatkowego
 ½ pęczka kolendry
 2 łyżki oleju sezamowego
 sól, pieprz i cukier do smaku

Krewetki obierz i osusz. Wyjmij przewód pokarmowy.

Mango obierz i oddziel od pestki, miąższ zmiksuj na piure i połącz z serkiem **Philadelphia Light**. Wymieszaj z sokiem z limonki, kolendrą i posiekanym chili.

Szpinak wymieszaj z gałązkami kolendry i odrobiną oleju sezamowego. Krewetki usmaż na oleju sezamowym, dopraw solą do smaku.

Na środku talerza rozsmaruj sos, na nim ułóż szpinak z kolendrą i usmażone krewetki.





Mussels in wheat beer

Mule w piwie pszenicznym



300 g mussels
2 shallots
60 g **Philadelphia Light Cream Cheese**
1 clove garlic
1 tbsp. butter
100 ml wheat beer
a small bunch of parsley

300 g muli
2 szalotki
60 g serka **Philadelphia Light**
1 ząbek czosnku
łyżka masła
100 ml piwa pszenicznego
mały pęczek natki

Clean, wash, and drain the mussels in a strainer. Chop the shallot and garlic and mix with the mussels.

Mule umyj, oczyść i osusz. Szalotkę i czosnek posiekaj i wymieszaj z mulami.

Put the mussels in very hot oil. When the garlic begins to slightly brown, pour the beer and cook until the beer almost evaporates. Stir from time to time.

Całość wrzuć na bardzo gorący olej. Gdy czosnek się lekko przyrumieni, dodaj piwo i gotuj, aż piwo niemalże do końca odparuje. Mieszaj od czasu do czasu.

When the beer has evaporated, add the **Philadelphia Light Cream Cheese** and chopped parsley. Stir so that the sauce covers the mussels.

Gdy piwo już odparowało dodaj serek **Philadelphia Light** i posiekaną natkę pietruszki. Wymieszaj, by sos okleił małże.

Put onto a plate and serve.

Przełóż do talerza i podawaj.





Zander fillet

with bison grass and spinach sauce

Filet z sandacza z sosem z trawy żubrowej i szpinakiem

53



200 g zander fillet
100 g spinach
100 g oyster mushrooms
60 g **Philadelphia Light Cream Cheese**
50 g sunflower seeds
1 clove garlic
1 tbsp. butter
flour
1 blade bison grass
100 ml white wine
100 ml brown gravy

200 g fileta z sandacza
100 g szpinaku
100 g boczników
60 g serka **Philadelphia Light**
50 g pestek słonecznika
1 ząbek czosnku
łyżka masła
mąka
1 źdźbło trawy żubrowej
100 ml białego wina
100 ml ciemnego sosu mięsnego

Sauté the sliced garlic in butter, add the oyster mushrooms and cook for about 5 mins. Add the spinach and the **Philadelphia Light Cream Cheese** to mushrooms, and simmer for 2 mins. Season to taste.

Steep the bison grass in the wine and reduce by half. Add the brown gravy and cook slowly for about 10 mins. Add a tablespoon of butter.

Dry the fish, season with salt and pepper, coat in flour and fry until golden brown.

Arrange the oyster mushrooms with spinach in the middle of a plate, place the fried fish on top, and pour the sauce around.

Na maśle podsmaż pokrojony w plasterki czosnek, następnie dodaj boczniki i smaż całość około pięciu minut. Do grzybów dodaj szpinak i serek **Philadelphia Light**, podduś przez dwie minuty i dopraw do smaku.

W winie zaparz trawę żubrową i zredukuj o połowę, dodaj sos mięsny i powoli gotuj około dziesięciu minut. Na koniec dodaj łyżkę masła.

Rybę osusz, dopraw solą i pieprzem, obtocz w mące i usmaż na złoty kolor.

Na środku talerza połóż boczniki ze szpinakiem, na nich rybę. Dookoła polej sosem.

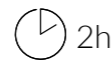
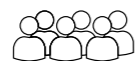


Octopus with grilled potatoes,

Philadelphia Light Cream Cheese

and parsley pesto with black cumin seeds

Ośmiornica z grillowanymi ziemniakami, serkiem Philadelphia Light i pesto z pietruszki z czarnuszką



1 octopus (about 1 kg)
2 cloves garlic
1 onion
olive oil
400 g potatoes
small bunch of parsley
1 tsp. black cumin seeds
125 g **Philadelphia Light Cream Cheese**
rapeseed oil
bay leaf
several sprigs of thyme

1 ośmiornica o wadze około 1 kg
2 ząbki czosnku
1 cebula
oliwa z oliwek
400 g ziemniaków
mały pęczek natki pietruszki
łyżeczka czarnuszki
125 g serka **Philadelphia Light**
olej rzepakowy
liść laurowy
kilka gałązek tymianku

Slice the tentacles into rings, fry gently in olive oil with the onion, garlic and thyme, then cover with water and cook until tender. When tender, drain and let cool.

Peel the potatoes, cut into slices 0.5 cm thick, sprinkle with oil, and grill in a grill pan.

Fry the cooled and drained octopus in olive oil.

Combine parsley with a little salt, oil and black cumin in the food processor and then mix it with the **Philadelphia Light Cream Cheese**.

Arrange the tentacles on plates with slices of grilled potato between them, and serve with the pesto with cream cheese spooned on top.

Ośmiornicę podziel na części, podsmaż na oliwie z cebulą, czosnkiem i tymiankiem, zalej wodą i gotuj do miękkości.

Ziemniaki obierz, pokrój w plastry o grubości pół centymetra. Skrop plastry ziemniaków oliwą i zgrilluj je na patelni grillowej.

Wystudzoną i osuszoną ośmiornicę podsmaż na oliwie.

Natkę pietruszki zmiksuj z odrobiną soli, olejem i czarnuszką i wymieszaj z serkiem **Philadelphia Light**.

Macki ośmiornicy ułóż na talerzu, między nimi plastry grillowanego ziemniaka, a na ziemniakach serek z pesto.





Flounder in clarified butter

with a salad of marinated vegetables
and herbal cheese

57

Flądra na maśle klarowanym z sałatką z marynowanych warzyw
i serkiem ziołowym



1 flounder
2 radishes
60 g **Philadelphia Cream Cheese with Herbs**
1 shallot
½ fresh cucumber
1 yellow tomato
2 tbsp. clarified butter
2 tbsp. vinegar
2 tbsp. sugar
flour
salt

1 flądra
2 rzodkiewki
60 g serka **Philadelphia z ziołami**
1 szalotka
½ świeżego ogórka
1 żółty pomidor
2 łyżki masła klarowanego
2 łyżki octu z białego wina
2 łyżki cukru
sól do smaku

Wash and drain flounder. Mix vinegar with sugar and cook stirring until the sugar dissolves. Cut the shallot into eights, scoop out tomatoes and cut them into strips. Use the peeler to cut cucumber into thin slices. Combine the vegetables with the vinegar and sugar marinade.

Dredge the fish in flour, brushing off any excess, and fry in the clarified butter in a hot skillet, about 4 mins on each side.

Remove the fish from the pan, drain on a paper towel, then place on a plate. Spoon the **Philadelphia Cream Cheese with Herbs** onto the fish and arrange the marinated vegetables around it.

Flądrę umyj i osusz. Ocet połącz z cukrem i zagotuj, mieszając, żeby cukier się rozpuścił. Szalotkę pokrój w „ósemki”, pomidory wydrąż i pokrój w paski, ogórka pokrój obieraczką w cienkie plasterki. Warzywa połącz z marynatą z octu i cukru.

Rybę obtocz w mące, strzepnij jej nadmiar. Na rozgrzaną patelnię połóż masło i usmaż na nim rybę. Smaż około czterech minut z każdej strony.

Zdejmij rybę z patelni i odsącz na papierowym ręczniku, przełóż na talerz. Na rybie połóż serek **Philadelphia z ziołami**, a obok marynowane warzywa.



Tuna tartare

Tatar z tuńczyka

59



100 g fresh tuna
50 g **Philadelphia Cream Cheese with Chives**
½ fresh cucumber
½ shallot
½ lemon
1 tsp. mustard
1 tbsp. olive oil

100 g świeżego tuńczyka
50 g serka **Philadelphia ze szczypiorkiem**
½ świeżego ogórka
½ szalotki
½ cytryny
łyżeczka musztardy
łyżka oliwy z oliwek

Wash and drain the tuna and chop into a fine mince. Slice the cucumber and shallot into small, even cubes.

Tuńczyka umyj, osusz i drobno posiekaj. Ogórka i szalotkę pokrój w drobną, równą kostkę.

To make the tartare mix the fish with cucumber, shallot, mustard, lemon juice and olive oil, stirring carefully.

Rybę wymieszaj z ogórkiem, szalotką, musztardą, sokiem z cytryny i oliwą. Ostrożnie wymieszaj.

Shape the tartare into a circle, place on a plate, top with the *Philadelphia Cream Cheese with Chives*, and sprinkle with olive oil.

Na talerzu ułóż tatara uformowanego w kółko, a następnie posmaruj go serkiem *Philadelphia ze szczypiorkiem*. Całość skrop oliwą z oliwek.

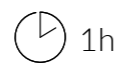


Black Angus beef steak

with herbal purée



Stek z wołowiny Black Angus z ziołowym piure ziemniaczanym



200 g Black Angus beef shoulder
200 g potatoes
1 clove garlic
50 g butter
2 sprigs of fresh thyme
60 g **Philadelphia Cream Cheese with Herbs**
¼ broccoli, with stalks
salt & pepper

Marinate beef in oil, season with salt and pepper, and put aside for about half an hour before cooking. Peel potatoes and cook in salted water.

Brown the beef on both sides in a very hot pan, then place in an oven preheated to 180 °C to finish cooking. After 12 mins, remove the meat and set it aside in a warm place to rest.

Process the boiled potatoes through the ricer, add the **Philadelphia Cream Cheese with Herbs**, season to taste and stir thoroughly to make a purée. Sauté the broccoli in butter until green and crunchy, add salt to taste.

Mix the soft butter with chopped clove of garlic and thyme leaves.

Put purée on a plate and place the beef steak with garlic butter on top. Arrange broccoli around the steak and decorate the dish with thyme.

200 g steka z łopatki Black Angus
200 g ziemniaków
1 ząbek czosnku
50 g masła
2 gałązki świeżego tymianku
60 g serka **Philadelphia z ziołami**
różyczki z ¼ brokoła
sól i pieprz do smaku

Wołowinę nasmaruj olejem, dopraw solą i pieprzem, i zostaw na zewnątrz lodówki na około pół godziny przed smażeniem. Ziemniaki obierz i ugotuj w osolonej wodzie.

Wołowinę usmaż na bardzo gorącej patelni z obu stron i włóż do piekarnika nagrzanego do 180° C na dwanaście minut. Po tym czasie wyjmij mięso i odstaw w ciepłe miejsce, aby odpoczęło.

Ugotowane ziemniaki przeciśnij przez praskę, dodaj serek **Philadelphia z ziołami**, dopraw do smaku i dokładnie wymieszaj. Brokuły podsmaż na maśle, posól do smaku. Powinny być zielone i chrupiące.

Miękkie masło wymieszaj z posiekanym ząbkiem czosnku i listkami tymianku.

Na talerz nałóż piure, na nim mięso. Dookoła połów brokoły, a na mięsie masło czosnkowe. Udekoruj tymiankiem.





Salmon steak in wine sauce

with the Philadelphia Light Cream Cheese,
baby leek and kohlrabi

**Stek z łososia w sosie winnym z serkiem Philadelphia Light,
młodym porem i kalarepą**



200 g salmon fillet
1 baby leek
60 g **Philadelphia Light Cream Cheese**
½ kohlrabi
100 ml dry white wine
salt & pepper

200 g fileta z łososia
1 młody por
60 g serka **Philadelphia Light**
½ kalarepy
100 ml białego wytrawnego wina
sól i pieprz do smaku

Wash the fish and pat dry with a paper towel. Cook the salmon skin side down in a hot pan until the skin is browned, then drain the fat, turn the fish over and add the white wine. Cook for about 5 mins, until the wine has almost evaporated, then add the **Philadelphia Light Cream Cheese** and let the fish continue to cook.

Cut the kohlrabi into thin strips and sauté in butter. Wash the leek thoroughly, pat dry with a paper towel, and sauté in butter. Season to taste with salt and pepper.

Arrange the kohlrabi in the middle of the plate, place the fish on it. Lean cooked leek against the fish. Salt the fish and pour the sauce over it.

Rybę umyj i osusz na papierowym ręczniku. Usmaż od strony skóry, aż będzie rumiana. Zlej tłuszcz, obróć rybę, podlej białym winem. Gotuj około pięciu minut. Kiedy wino prawie odparuje, dodaj serek **Philadelphia Light** i całość ponownie zagotuj.

Kalarepę pokrój w cienkie paski i usmaż na maśle. Pora dokładnie umyj, osusz i także usmaż na maśle. Warzywa dopraw do smaku solą i pieprzem.

Ułóż kalarepę na środku talerza, na niej połóż rybę. Na rybie oprzyj pora. Posól rybę i polej sosem.





Chicken breast in sage butter

65

with pearl barley risotto and chanterelle mushrooms

Pierś z kurczaka w maśle szałwiowym z risotto z pęczaku i kurkami



1 chicken breast with skin on
1 shallot
100 g chanterelle mushrooms
2 tbsp. pearl barley
2 sprigs of sage
100 ml white wine
60 g **Philadelphia Cream Cheese with Herbs**
salt & pepper

1 pierś z kurczaka ze skórką
1 szalotka
100 g kurek
2 łyżki pęczaku
2 łydzy szaławii
100 ml białego wina
60 g serka **Philadelphia z ziołami**
sól i pieprz do smaku

Wash and pat dry the chicken breast with a paper towel. Thoroughly clean and wash the mushrooms. Chop the shallot and sauté in butter until it begins to caramelize. Add pearl barley and the chanterelles and continue to sauté.

Pour over white wine, and when the wine has evaporated, pour the broth and cook until tender. Season the risotto and decorate it with the **Philadelphia Cream Cheese with Herbs**.

Fry the chicken in butter until the skin is browned. Turn it over, add butter, pour broth and cook for 5 mins.

Arrange the chicken on the risotto and serve.

Pierś z kurczaka umyj i osusz. Kurki dokładnie umyj i oczyść. Szalotkę posiekaj i zeszklij na maśle, dodaj pęczak i razem upraż. Dodaj kurki i razem podsmaż.

Podlej białym winem, a gdy wino odparuje, podlewaj bulionem i gotuj do miękkości. Dopraw risotto do smaku, udekoruj serkiem **Philadelphia z ziołami**.

Kurczaka usmaż na maśle tak, by skórka była rumiana. Obróć, dodaj masło, podlej bulionem i gotuj około pięciu minut.

Wyłóż kurczaka na risotto i podaj na stół.

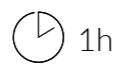


Saddle of lamb

with rosemary cream cheese



Comber jagnięcy z serkiem rozmarynowym



1 bone-in saddle of lamb
 200 g baby potatoes
 100 g romanesc broccoli
 2 sprigs of fresh rosemary
 1 clove garlic
 2 tbsp. butter
 60 g **Philadelphia Light Cream Cheese**
 salt & pepper

Rub the lamb with the garlic and one sprig of rosemary. Pluck the second sprig of rosemary, mix the leaves with salt, and stir into the **Philadelphia Light Cream Cheese**. Thoroughly scrub and wash the potatoes and boil in salted water. Cut romanesc into small pieces.

When the potatoes are cooled cut them into halves and fry in butter.

Put the lamb in a hot pan and sear it on both sides to seal in the juices, then roast for 20 mins in an oven preheated to 180 °C.

Sauté romanesc in butter and season to taste with salt and pepper.

Carve the lamb, cutting between the ribs, so that each portion is attached to a rib bone.

Arrange the potatoes and lamb on plates, decorate with the **Philadelphia Light Cream Cheese**, and serve.

1 comber jagnięcy z kością
 200 g młodych ziemniaków
 100 g kalfiora romanesc
 2 gałązki rozmarynu
 1 ząbek czosnku
 2 łyżki masła
 60 g serka **Philadelphia Light**
 sól i pieprz do smaku

Jagnięcinę zamarynuj w czosnku i rozmarynie. Drugą gałązkę rozmarynu oskub, listki rozetrzyj z solą i wymieszaj z serkiem **Philadelphia Light**. Ziemniaki dokładnie umyj i ugotuj w osolonej wodzie. Romanesc pokrój na różyczki.

Wystudzone ziemniaki przekrój na półki i podsmaż na maśle.

Jagnięcinę obsmaż i włóż do piekarnika rozgrzanego do 180° C na dwadzieścia minut.

Romanesc podsmaż na maśle, dopraw do smaku solą i pieprzem.

Jagnięcinę pokrój na plastry tak, by każdy plaster miał swoją kostkę.

Na talerze nałóż ziemniaki i jagnięcinę. Nie zapomnij o dodaniu serka **Philadelphia Light** – to dopełni smaku całego dania.





Pancakes

with zucchini and parsley pesto with black cumin

Placki z cukinii z pesto z pietruszki i czarnuszki



1 zucchini
1 egg
50 g flour
small bunch of parsley
1 tsp. black cumin seeds
125 g **Philadelphia Light Cream Cheese**
50 ml rapeseed oil
salt and pepper

1 cukinia
1 jajko
50 g mąki
mały pęczek natki pietruszki
łyżeczka czarnuszki
125 g serka **Philadelphia Light**
50 ml oleju rzepakowego
sól i pieprz do smaku

Grate the zucchini on a coarse-toothed grater, and add the egg, flour, salt and pepper to make pancake batter. Fry the pancake batter in hot oil until golden brown.

Mix the parsley with oil and black cumin, and mix with the **Philadelphia Light Cream Cheese**.

Place the pancakes on a plate, filling them with more cream cheese.

Cukinie zetrzyj na tarce o grubym oczku, dodaj jajko, mąkę, sól i pieprz. Usmaż placki na gorącym oleju na złoty kolor.

Natkę pietruszki zmiksuj z olejem i czarnuszką, i wymieszaj z serem **Philadelphia Light**.

Na talerzu ułóż placki, przekładając je serem.



Salmon with baked carrot,

orange juice, potato purée
with caraway, thyme, garlic and olive oil



Łosoś z pieczoną marchewką, sokiem pomarańczowym
i piure ziemniaczanym z kminkiem, tymiankiem, czosnkiem i oliwą



150 g salmon steak
150 g outwardly purple carrots
60 g **Philadelphia Cream Cheese with Chives**
1 orange
a pinch of caraway
200 g potatoes
1 clove garlic
50 ml olive oil

stek z łososia 150 g
150 g marchwi fioletowej
60 g sera **Philadelphia ze szczypiorkiem**
1 pomarańcza
szczypta kminku
200 g ziemniaków
ząbek czosnku
50 ml oliwy z oliwek

Cut the steak from the salmon and fry gently, skin side down. Wash and clean the carrot, cut into quarters and roast in an oven preheated to 180 °C.

Peel the potatoes and boil in salted water until done. Drain, and add fried garlic, olive oil, thyme and the **Philadelphia Cream Cheese with Chives**. Mash it all into a purée and stir until smooth.

Reduce orange juice with caraway seeds, and rub the carrot in it.

Spoon the purée onto a plate, arrange the salmon and carrot on it and sprinkle with the reduced orange juice.

Z łososia wykrój stek, obsmaż od strony skóry. Marchew umyj i oczyść, przekrój na ćwiartki i upiecz w piekarniku rozgrzanym do 180° C.

Ziemniaki obierz i ugotuj w osolonej wodzie. Odlej, dodaj przesmażony czosnek, oliwę, tymianek i serek **Philadelphia ze szczypiorkiem**. Rozgnieć na piure, wymieszaj na gładką masę.

Sok z pomarańczy zredukuj z kminkiem, a następnie obtocz w nim marchew.

Nałóż piure na talerz. Następnie łososia i marchew. Skrop zredukowanym sokiem.



Pan-fried trout with almond cheese



Pstrąg z patelni z serkiem migdałowym



1 fresh trout
3 tbsp. almond flakes
½ lemon
60 g **Philadelphia Light Cream Cheese**
150 g green beans
1 tbsp. butter
salt, pepper & sugar

Cut off the trout's head, scale and gut the fish. Wash it thoroughly and pat dry with a paper towel. Fry it in butter on both sides and bake for 10 mins in an oven preheated to 180 °C.

Clean the beans and blanch in salted water. Roast the almond flakes in a dry pan, grind into powder and mix it with the *Philadelphia Light Cream Cheese*.

Sauté the beans in butter until they begin to brown and season to taste. Place the beans on a plate, put the fish on top and decorate with cream cheese.

1 cały pstrąg
3 łyżki migdałów w płatkach
½ cytryny
60 g sera **Philadelphia Light**
150 g zielonej fasolki szparagowej
1 łyżka masła
sól, pieprz i cukier do smaku

Pstrąga wypatrosz i oskrob, dokładnie umyj i osusz. Usmaż go na maśle z obu stron i upiecz w piekarniku rozgrzanym do 180° C przez dziesięć minut.

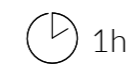
Fasolkę oczyść i zblanszuj w osolonej wodzie. Płatki migdałów upraż na suchej patelni, zmiksuj na puder i połącz z serkiem *Philadelphia Light*.

Fasolkę podsmaż na maśle, dopraw ją do smaku. Na fasolce połóż rybę i posmaruj ją serkiem migdałowym.



baked under Philadelphia cheese with leeks

Dorsz zapiekany pod serkiem Philadelphia z porami



150 g cod fillet
 100 g leek
 100 g **Philadelphia Original Cream Cheese**
 sunflower sprouts
 100 g washed fresh spinach
 1 shallot
 salt & pepper

150 g fileta z dorsza
 100 g pora
 100 g serka **Philadelphia Original**
 kiełki słonecznika
 100 g świeżego szpinaku
 1 szalotka
 sól i pieprz do smaku

Clean and skin the cod, then pat dry with a paper towel. Wash and julienne the leek, sauté in butter for 2 mins, season to taste and let cool. When it has cooled, mix it with the **Philadelphia Original Cream Cheese**.

Arrange the cod on parchment paper, top with cream cheese and roast in the oven, preheated to 200 °C, for 15 mins.

Sauté the washed fresh spinach and the shallot, season to taste and strain.

Put the spinach in the middle of the plate, place the cod on top, and season with black pepper.

Dorsza oczyść, zdejmij skórę i osusz. Pora dokładnie umyj, posiekaj en julienne i podsmaż na maśle około dwóch minut. Dopraw do smaku i wystudź. Gdy wystygnie, wymieszaj z serem **Philadelphia Original**.

Ułóż dorsza na pergaminie. Na nim połóż serek i włóż do piekarnika rozgrzanego do 200° C na piętnaście minut.

Szpinak umyj i podsmaż na maśle z szalotką, dopraw do smaku i odsącz.

Połóż szpinak na środku talerza, a na nim rybę. Oprósz czarnym pieprzem.



Shrimps in white wine with cherry tomatoes and parsley



Krewetki w białym winie z pomidorami koktajlowymi i natką pietruszki



3 raw 8/12 shrimps with heads
1 shallot
1 clove garlic
several sprigs of parsley
3 slices of a baguette
60 g **Philadelphia Cream Cheese with Herbs**
olive oil
50 g butter
50 ml white wine
50 g cherry tomatoes

Peel, clean and pat the shrimps dry with a paper towel. Chop the garlic and shallot into fine pieces. Grill slices of baguette in a dry skillet. Spread the **Philadelphia Cream Cheese with Herbs** on them.

Sauté the shrimps in a hot pan, turn over, add garlic and shallot. Add wine, reduce, add butter, chopped quartered tomatoes and chopped parsley. Season to taste.

Put shrimps on toasts and pour the sauce over them.

3 krewetki 8/12 całe, surowe
1 szalotka
1 ząbek czosnku
kilka gałązek natki pietruszki
3 kromki bagietki
60 g serka **Philadelphia z ziołami**
oliwa z oliwek
50 g masła
50 ml białego wina
50 g pomidorów koktajlowych

Krewetki obierz, oczyść i osusz. Szalotkę i czosnek drobno posiekaj. Bagietkę pokrój w kromki, zgrilluj na patelni grillowej. Grzanki posmaruj serem **Philadelphia z ziołami**.

Krewetki usmaż na gorącej patelni, po przekręceniu dodaj szalotkę i czosnek. Dodaj wino, zredukuj, dodaj masło, pokrojone w ćwiartki pomidory koktajlowe i posiekaną natkę pietruszki. Dopraw do smaku.

Krewetki połóż na grzankach i polej sosem.





Pumpkin risotto

with ice cream and pumpkin seed oil

79

Risotto dyniowe z lodami waniliowymi i olejem z pestek dyni



200 g Hokkaido pumpkin
50 g Arborio rice
1 shallot
100 ml white wine
50 g butter
50 ml vanilla ice cream
50 g **Philadelphia Original Cream Cheese**
10 ml pumpkin seed oil

200 g dyni hokkaido
50 g ryżu arborio
1 szalotka
100 ml białego wina
50 g masła
50 ml lodów waniliowych
50 g serka **Philadelphia Original**
10 ml oleju z pestek dyni

Wash and dice pumpkin and bake in an oven preheated to 120 °C. When tender, blend it to purée.

Sauté the shallot lightly in a frying pan before adding the Arborio rice. When the rice gets glossy, add the wine and cook until it evaporates. Add the pumpkin purée and simmer until the rice is al dente.

Transfer to a bowl, add the **Philadelphia Original Cream Cheese** and butter, and mix. Season to taste.

Put the dish on a plate, top with ice cream, and sprinkle with the pumpkin seed oil.

Dynię umyj, pokrój w kostkę i upiecz do miękkości w piekarniku rozgrzanym do 120° C, a następnie zmixuj na puree.

Szalotkę podsmaż na oliwie, dodaj ryż i podsmaż razem, aż ryż się zeszkli. Dodaj wino i gotuj do odparowania. Dodaj puree i powoli gotuj do miękkości.

Gdy ryż będzie al dente, dodaj serek **Philadelphia Original** i masło. Dopraw do smaku.

Przełóż ryż na talerz, na wierzchu połóż lody, danie skrop olejem z pestek dyni.





Salads & spreads

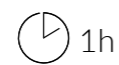
.....
Sałatki i pasty

Potato salad

with smoked bacon and cornichons



Sałatka ziemniaczana z wędzonym boczkiem i korniszonami



200 g potatoes
 100 g smoked fatback (back bacon)
 100 g **Philadelphia Original Cream Cheese**
 1 shallot
 1 medium size cornichon
 1 tsp. vinegar
 small bunch of parsley
 salt & black pepper

200 g ziemniaków
 100 g wędzonego boczku
 100 g serka **Philadelphia Original**
 1 szalotka
 1 średniej wielkości korniszon
 łyżeczka octu winnego
 mały pęczek natki
 sól i czarny pieprz do smaku

Dice potatoes into 1 cm cubes. Dice the fatback into 0.5 cm cubes and roast to render the fat to make crispy „cracklings”.

Dice onion and cornichon into small pieces. Chop the parsley into fine pieces.

Boil the potatoes half-hard and let them cool down.

Put all the ingredients, including **Philadelphia Original Cream Cheese** into a bowl and mix them gently.

Season with salt and pepper to taste.

Ziemniaki pokrój w kostkę 1 cm, a boczek w kostkę 0,5 cm i podsmaż, aby tłuszcz się wytopił, a boczek był chrupiący.

Cebulę i korniszona pokrój w drobną kostkę. Natkę drobno posiekaj.

Ziemniaki ugotuj, by były lekko twarde i wystudź.

Włóż wszystkie składniki do miski i ostrożnie wymieszaj, w tym serek **Philadelphia Original**.

Dopraw do smaku solą i pieprzem.





Mackerel spread

with Philadelphia Cream Cheese with Chives

Pasta z makreli z serkiem Philadelphia ze szczypiorkiem

85



1 smoked mackerel
125 g **Philadelphia Cream Cheese with Chives**
1 hard boiled egg
1 shallot
black pepper

Skin the mackerel and remove the meat in chunks, checking carefully for any bones. Chop the boiled egg and shallot into fine pieces, transfer to a bowl and mix with the **Philadelphia Cream Cheese with Chives** and fish to make a rough spread.

Season with freshly ground black pepper and serve.

1 wędzona makrela
125 g serka **Philadelphia ze szczypiorkiem**
1 jajko ugotowane na twardo
1 szalotka
czarny pieprz do smaku

Rybę obierz i dokładnie usuń wszystkie ości. Jajko i szalotkę drobno posiekaj. Włóż wszystko, w tym serek **Philadelphia ze szczypiorkiem**, do jednej miski i dokładnie wymieszaj.

Dopraw świeżo mielonym czarnym pieprzem.



Warm salad with salmon and soy-ginger sauce



Ciepła sałatka z łososiem i sosem sojowo-imbrowym



100 g salmon fillet
 ¼ head of iceberg lettuce
 60 g **Philadelphia Light Cream Cheese**
 30 g sugar peas
 1 shallot
 1 clove garlic
 20 g bean sprouts
 100 ml of soy sauce
 1 cm ginger root

Cut the salmon into thin slices and sear in a hot pan. Cut the lettuce into small pieces.

Sauté the sugar peas with garlic and shallots in butter, add the **Philadelphia Light Cream Cheese** and let it melt. Remove the pan from the burner, add the lettuce and stir, but do not heat it anymore. Peel the ginger, chop it into small cubes and stir with the soy sauce.

Arrange the warm salad on a plate, then place the fish on it. Pour the sauce over everything.

100 g fileta z łososa
 ćwierć główki sałaty lodowej
 60 g serka **Philadelphia Light**
 30 g groszku cukrowego
 1 szalotka
 1 ząbek czosnku
 20 g kiełków groszku
 100 ml sosu sojowego
 1 cm korzenia imbiru

Łososia pokrój w cienkie plastry i usmaż na gorącej patelni. Sałatę porwij na małe kawałki.

Na maśle podsmaż groszek cukrowy z czosnkiem i szalotką – pod koniec dodaj serek **Philadelphia Light**, a gdy się rozpuści, zdejmij patelnię z palnika, dodaj sałatę i wymieszaj, ale już więcej nie podgrzewaj. Imbir obierz, posiekaj w drobną kostkę i wymieszaj z sosem sojowym.

Cieplą sałatę ułóż na talerzu, na niej połóż rybę. Polej sosem.





Avocado spread

with Philadelphia Light Cream Cheese

Pasta z awokado i serka Philadelphia Light



2 ripe avocados
several sprigs of fresh coriander
125 g **Philadelphia Light Cream Cheese**
1 lime juice

2 dojrzałe awokado
kilka gałązek świeżej kolendry
125 g serka **Philadelphia Light**
sok z jednej limonki

Cut the avocados into halves, remove the stones and scoop out the flesh with a spoon. Put the flesh in a blender, add a little lime juice, and process until smooth.

Awokado pokrój na pół, usuń pestki łyżką do zupy wyjmij miąższ. Zmiksuj na gładką masę z dodatkiem soku z limonki.

Add the **Philadelphia Light Cream Cheese** and chopped coriander and mix thoroughly.

Pastę z awokado połącz z serem **Philadelphia Light** i posiekaną kolendrą. Wymieszaj na jednolitą masę.





Mushrooms spread

with Philadelphia Cream Cheese with Herbs

Pasta pieczarkowa z serkiem Philadelphia z ziołami

91



200 g cultivated mushrooms

1 small onion

125 g **Philadelphia Cream Cheese with Herbs**

salt

200 g pieczarek

1 mała cebula

125 g serka **Philadelphia z ziołami**

sól do smaku

Wash mushrooms and cut into thin slices. Sauté them with thinly diced onion in butter, season to taste with salt. Place the sautéed mushrooms in a bowl, let them cool, then mix with the **Philadelphia Cream Cheese with Herbs** to make a smooth spread.

Pieczarki umyj i pokrój w cienkie plasterki, podsmaż na maśle z drobno pokrojoną w kostkę cebulą. Dopraw solą. Gdy wystygnie połącz z serkiem **Philadelphia z ziołami** i wymieszaj na jednolitą masę.



Tuna spread with orange and Philadelphia Light Cream Cheese



Pasta z tuńczyka z pomarańczami i serkiem Philadelphia Light



200 g canned tuna
1 orange
125 g **Philadelphia Light Cream Cheese**
1 tsp. black cumin seeds

Open and drain the can of tuna fish. Peel the orange, separate the segments and cut them into pieces.

Transfer the tuna fish to a bowl and mash together with the orange pieces. Stir in the black cumin seeds and the **Philadelphia Light Cream Cheese**, mix well, and serve.

200 g tuńczyka z puszki
1 pomarańcza
125 g serka **Philadelphia Light**
łyżeczka czarnuszki

Tuńczyka dokładnie odsącz z zalewy. Z pomarańczy wykroj segmenty – najpierw obkrój skórkę nożem, a potem wykroj miąższ.

Rozgnieć tuńczyka razem z cząstkami pomarańczy, dodaj czarnuszkę i serek **Philadelphia Light**. Wymieszaj na jednolitą masę.

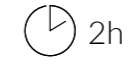




Baked beetroot salad with Philadelphia Original Cream Cheese

Sałatka z pieczonym burakiem i serkiem Philadelphia

95



1 medium-sized beetroot
1 orange
50 g arugula
50 g **Philadelphia Original Cream Cheese**
1 tbsp. roasted pumpkin seeds
1 tbsp. pumpkin oil
1 tbsp. olive oil

1 średniej wielkości burak
1 pomarańcza
50 g rukoli
50 g serka **Philadelphia Original**
łyżka uprażonych pestek dyni
łyżka oleju z pestek dyni
łyżka oliwy z oliwek

Wrap the beetroot in aluminum foil and roast in a 200 °C oven until tender (about 1.5 hours). Peel the baked beetroot and dice it into 1 cm cubes.

Place arugula on a plate, then diced beetroot and segments of orange. Sprinkle with roasted pumpkin seeds. Gently spoon the **Philadelphia Original Cream Cheese** mixed with pumpkin oil on the arugula in several places and sprinkle the dish with olive oil.

Buraka zawiń w folię aluminiową i upiecz do miękkości w piekarniku rozgrzanym do temperatury 200° C przez półtorej godziny. Upieczonego buraka obierz i pokrój w kostkę 1 cm.

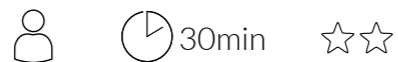
Na talerzu ułóż rukolę, na niej kostki buraka i segmenty z pomarańczy. Posyp uprażonymi pestkami dyni, delikatnie nałóż w kilku miejscach serek **Philadelphia Original** wymieszany z olejem z dyni i skrop oliwą z oliwek.



Smoked chicken salad with creamy garlic dressing



Sałatka z wędzonym kurczakiem w kremowym dressingu czosnkowym



100 g smoked chicken, cut into strips
100 g mixed, rinsed salad greens
2 slices of hard cheese
1 tbsp. raisins
5 cherry tomatoes, cut into quarters
50 g **Philadelphia Cream Cheese with Chives**
milk for consistency
½ clove garlic

Soak the raisins in hot water for 15 mins.

Peel the half clove of garlic, crush it in a garlic press, and mix with **Philadelphia Cream Cheese with Chives**. If necessary add enough milk to obtain the desired consistency for the dressing.

Put the mixed salad greens on a plate, place the chicken strips on top, sprinkle with tomato pieces, pour some of the dressing onto the dish, sprinkle with raisins, and serve.

100 g wędzonego kurczaka
100 g mieszanej sałaty
2 plastry żółtego sera
łyżka rodzynek
5 pomidorków koktajlowych
50 g sera **Philadelphia ze szczypiorkiem**
mleko do konsystencji
½ ząbka czosnku

Rodzyнки zalej gorącą wodą i odstaw na 15 minut.

Rozgnieć obrane ząbki czosnku i wymieszaj je z serem **Philadelphia ze szczypiorkiem**. Dodaj mleko do konsystencji, by uzyskać płynny dressing do potrawy.

Na talerzu połóż sałatę, na niej kurczaka pokrojonego w paski, posyp pomidorkami pokrojonym w ćwiartki oraz pokrojonym w paski żółtym serem. Polej dressingiem i na koniec posyp rodzyнками.





Grilled vegetables

with cream cheese with basil

Grillowane warzywa z serkiem bazyliowym



50 g **Philadelphia Original Cream Cheese**

½ red bell pepper

3 slices of eggplant

½ zucchini

1 tomato

1 sprig of thyme

2 sprigs of basil

2 tbsp. olive oil

salt & pepper

50 g serka **Philadelphia Original**

½ czerwonej papryki

3 plastry bakłażana

½ cukinii

1 pomidor

1 gałązka tymianku

2 gałązki bazylii

2 łyżki oliwy

sól i pieprz do smaku

Mix the **Philadelphia Original Cream Cheese** with chopped basil.

Marinate the strips of red bell pepper, zucchini and eggplant in olive oil and thyme. Season to taste.

Grill the marinated vegetables for 3-4 mins on each side, transfer to plates, and top with the **Philadelphia Original Cream Cheese** with basil.

Bazylię pokrój w drobne paski i wymieszaj z serkiem **Philadelphia Original**.

Paprykę pokrój w kawałki, bakłażana i cukinię w plastry, pomidora przekrój na pół. Wszystkie warzywa zamarynuj z oliwą i tymiankiem, dopraw do smaku.

Warzywa grilluj 3-4 minuty z każdej strony, przełóż na talerze i na wierzch nałóż serek **Philadelphia Original** z bazylią.





Desserts & cocktails

.....

Desery i koktajle

Strawberries in caramel

with rosemary cheese



Truskawki w karmelu z serkiem rozmarynowym



200 g strawberries, husks removed

1 egg yolk

4 tbsp. sugar

1 sprig of fresh rosemary

100 ml sour cream 36%

125 g **Philadelphia Original Cream Cheese**

Wash the strawberries and cut them into halves. Boil the rosemary in sour cream, then let it cool for 10 mins.

Stir two tablespoons of sugar into the egg yolks and whip it to a thick mass. Drain the sour cream and mix it gently with the egg yolks and the **Philadelphia Original Cream Cheese**.

Caramelize two tablespoons of sugar in the pan, then add the strawberries and stir vigorously.

Arrange the strawberries and cream cheese mixture in alternating layers in a wineglass.

200 g truskawek bez szypułek

1 żółtko

4 łyżki cukru

1 gałązka świeżego rozmarynu

100 ml śmietany 36%

125 g serka **Philadelphia Original**

Truskawki umyj i przekrój na pół.

Rozmaryn zagotuj w śmietanie i odstaw na 10 minut. Żółtka połącz z dwiema łyżkami cukru i ubij na sztywną masę. Śmietanę odcedź i delikatnie wymieszaj z żółtkami i serkiem **Philadelphia Original**.

Na patelni skarmelizuj cukier, dodaj truskawki i energicznie wymieszaj.

W kieliszku do wina ułóż warstwami truskawki i serek.

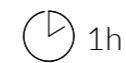




Plum crumble

with cinnamon cream cheese

Crumble ze śliwkami i serkiem cynamonowym



200 g damson plums
50 g flour
100 g sugar
50 g butter
60 g **Philadelphia Original Cream Cheese**
a pinch of cinnamon
1 tsp. honey

200 g śliwek węgerek
50 g mąki
100 g cukru
50 g masła
60 g serka **Philadelphia Original**
szczypta cynamonu
łyżeczka miodu

Halve plums and remove the stones, then sprinkle with sugar and set aside in a cool place for 15 mins.

Make a crumble of flour, butter and remaining sugar – pour the ingredients into the bowl and stir well. The crumble should be slightly powdery, crumbly.

Preheat the oven to 180 °C. Drain the plums, put them in a heat-resistant bowl, and cook in the oven for about 15 mins.

Mix the **Philadelphia Original Cream Cheese** with honey and cinnamon. After removing the crumble from the oven, top with the cream cheese and serve.

Śliwki wypestkuj i pokrój w cząstki, zasyp połową cukru i odstaw w chłodne miejsce na piętnaście minut.

Z mąki, masła i pozostałego cukru zrób kruszonkę – wsyp składniki do miski i energicznie wymieszaj, kruszonka powinna być lekko sypka, grudkowata.

Śliwki odsącz z soku i przełóż do żaroodpornej miseczki. Posyp kruszonką i wstaw do piekarnika rozgrzanego do 180° C na około piętnaście minut.

Serek **Philadelphia Original** wymieszaj z miodem i cynamonem. Po wyjęciu kruszonki z piekarnika nałóż na wierzch serek i podawaj.





Chocolate fondant with cherry and ginger cheese

107

Fondant czekoladowy z serkiem wiśniowo-imbriowym



250 g dark chocolate

200 g butter

5 eggs

120 g sugar

50 g flour

5 g baking powder

125 g **Philadelphia Original Cream Cheese**

50 g frozen cherries without stones

20 g honey

250 g gorzkiej czekolady

200 g masła

5 jaj

120 g cukru

50 g mąki

5 g proszku do pieczenia

125 g sera **Philadelphia Original**

50 g mrożonych wiśni bez pestek

20 g miodu

Melt the butter with chocolate in a water bath. Whisk the eggs with sugar until it holds stiff peaks, then combine with chocolate, flour and baking powder. Stir gently so that all ingredients combine in a mousse.

Spoon the mixture into buttered heat-resistant molds and bake for 10 to 12 mins in an oven that has been preheated to 170 °C.

Mix the **Philadelphia Original Cream Cheese** with cherries and honey.

Remove the fondant from the molds. Top with the cream cheese and serve.

Masło rozpuść z czekoladą w kąpielii wodnej. Jaja ubij z cukrem na sztywną masę, połącz z czekoladą, mąką i proszkiem do pieczenia. Wymieszaj delikatnie, aby wszystkie składniki się połączyły.

Nałóż mus do żaroodpornych foremek wysmarowanych masłem i włóż do piekarnika rozgrzanego do 170° C na dziesięć do dwunastu minut.

Serek **Philadelphia Original** wymieszaj z wiśniami i miodem.

Po wyjęciu fondantu z piekarnika nałóż serek na wierzch i podawaj.



New York cheesecake with the taste of grain coffee



Sernik nowojorski o smaku kawy zbożowej



600 g **Philadelphia Original Cream Cheese**
200 g sugar
8 eggs
1 l sour cream 30%
100 g grain coffee (Ersatzkaffe)
200 g butter

the underside –
200 g biscuits
100 g butter
2 tbsp. cocoa

Make a strong brew of grain coffee and reduce it well. Let it cool.

Boil sour cream with sugar and butter. Add the brew, stir thoroughly and let it cool.

Crack eggs into a bowl and mix with the **Philadelphia Original Cream Cheese** and stir it gently – do not whip, just stir. Mix it gently with the cream.

Crumble the biscuits and mix them with butter and cocoa, use it to cover the baking sheet, and pour the cheese dollop. Bake in an oven preheated to 150 °C for two hours, then turn the oven off and allow the cheesecake to cool there.

When the cheesecake has cooled, put it in the refrigerator. Allow twenty-four hours after taking the cheesecake out of the oven to slice it.

600 g serka **Philadelphia Original**
200 g cukru
8 jaj
1 l śmietany 30%
100 g kawy zbożowej
200 g masła

spód –
200 g herbatników
100 g masła
2 łyżki kakao

Z kawy zbożowej zrób mocny napar i mocno go wyredukuj. Wystudź.

Śmietanę zagotuj z cukrem i masłem, połącz z naparem z kawy i wystudź.

Jaja połącz z serkiem **Philadelphia Original** – nie ubijaj, po prostu wymieszaj. Połącz masę serową ze śmietaną i ostrożnie wymieszaj.

Herbatniki pokrusz i wymieszaj z masłem i kakao. Wyłóż nimi blachę i schłodź. Wlej masę do formy i wstaw do piekarnika rozgrzanego do 150° C na dwie godziny. Po tym czasie wyłącz piekarnik pozostawiając sernik w środku.

Na noc schowaj sernik do lodówki – kroić można go dopiero około doby od upieczenia.



Mousse with lime and Philadelphia Original Cream Cheese



Mus z serka Philadelphia z limonką



juice and zest of 2 limes
2 egg whites
3 tbsp. sugar
125 g **Philadelphia Original Cream Cheese**
a pack of gingerbreads without glaze
or filling

Reduce lime juice. Blanche the zest.

Beat the egg whites and sugar until foamy, mix with the *Philadelphia Original Cream Cheese*, lime juice and zest, stir thoroughly and place in glasses.

Crush the gingerbread on the grater (large slots), and roast the crumbs in a hot frying pan. When the crumbs have cooled pour them on the mousse in the glasses.

sok i otarta skórka z dwóch limonek
białko z dwóch jaj
3 łyżki cukru
125 g serka **Philadelphia Original**
1 opakowanie pierników bez polewy ani
nadzienia

Sok wyredukuj. Skórkę zblanszuj.

Białka ubij z cukrem na sztywną masę, połącz delikatnie z serem *Philadelphia Original*, sokiem z limonki i skórką. Delikatnie wymieszaj i przełóż do szklanych pucharków.

Piernik zetrzyj na tarce na grubym oczku i upraż na suchej patelni. Gdy wystygnie posyp nim mus.





Banana and spinach cocktail

113

Koktajl bananowo szpinakowy



10min



50 g spinach
1 ripe banana
1 ripe apple, hard and sweet and sour
50 g **Philadelphia Light Cream Cheese**
0.3 l fresh squeezed orange juice
3-4 tbsp. porridge oats
honey to taste

Blend all the ingredients to a smooth cocktail including **Philadelphia Light Cream Cheese**. Season to taste.

50 g szpinaku
1 dojrzały banan
1 dojrzałe jabłko – najlepiej twarde, słodko-kwaśne
50 g sera **Philadelphia Light**
0,3 l soku ze świeżych pomarańczy
3 do 4 łyżek płatków owsianych
miód do smaku

Wszystkie składniki, w tym serek **Philadelphia Light**, włóż do blendera i zmiksuj na gładki koktajl. Dopraw do smaku.



Baked pumpkin cocktail

with carrot and apricot

Koktajl z pieczoną dynią, marchewką i morelami



100 g pumpkin, baked
100 g carrot, baked
4 apricots, stones removed
50 g **Philadelphia Light Cream Cheese**
1 tbsp. flaxseed
0.5 l still mineral water, for diluting, if needed

Dice baked pumpkin and carrots into 2 cm cubes.

Process them in a blender with all other ingredients including **Philadelphia Light Cream Cheese**. Serve in glasses.

100 g upieczonej dyni
100 g pieczonej marchwi
4 morele bez pestek
50 g serka **Philadelphia Light**
łyżka siemienia lnianego
0,5 l wody niegazowanej naturalnej, do rozcieńczenia

Dynię i marchew obrać, oczyścić, pokroić w 2 cm kostkę.

Wszystkie składniki, w tym serek **Philadelphia Light**, zmiksować. Podawać w wysokich szklankach.



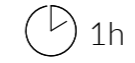


Beetroot cocktail

117

plus apples, raspberries and dried cranberries

Koktajl z buraków, z dodatkiem jabłek, malin i suszonej żurawiny



1 medium-sized beetroot
50 g **Philadelphia Light Cream Cheese**
½ apple
50 g raspberries
50 g dried cranberries
still mineral water, for diluting, if needed
honey to taste

1 średniej wielkości burak
50 g serka **Philadelphia Light**
½ jabłka
50 g malin
50 g suszonej żurawiny
opcjonalnie woda mineralna do
rozcieńczenia koktajlu
miód do smaku

Wrap the beetroot in aluminum foil and bake it in a 200 °C oven until tender (about 1,5 hours). Peel the baked beetroot and dice it into 1 cm cubes. Blend with all other ingredients including **Philadelphia Light Cream Cheese**. Season to taste.

Buraka zawiń w folię aluminiową i upiecz do miękkości w piekarniku rozgrzanym do temperatury 200° C przez półtorej godziny. Upieczonego buraka obierz i pokrój w kostkę 1 cm. Wszystkie składniki, w tym serek **Philadelphia Light**, włóż do blendera i zmiksuj. Dopraw do smaku.



Warming-up cocktail

with red bell pepper and tomato
plus cucumber, cumin and chili

Rozgrzewający koktajl z papryki i pomidorów,
z dodatkiem ogórka, kminku i chili



100 ml tomato juice
½ cucumber, peeled
½ red bell pepper, diced
50 g **Philadelphia Light Cream Cheese**
a pinch of chili powder
a pinch of milled cumin
salt & pepper

Blend all the ingredients, including **Philadelphia Light Cream Cheese**, to a smooth cocktail. Season to taste.

100 ml soku pomidorowego
½ obranego ogórka
½ czerwonej papryki pokrojonej w kostkę
50 g sera **Philadelphia Light**
szczypta chili w proszku,
szczypta mielonego kminku,
sól i pieprz do smaku

Wszystkie składniki, w tym serek **Philadelphia Light**, włóż do blendera i zmiksuj. Dopraw do smaku.



COOK
with
PHILADELPHIA
GOTUJ z PHILADELPHIA

Editorial and visual concept Bohdan Gawroński
Koncepcja edytorska i wizualna

Graphic design and typesetting Bolesław Rybałtowski
Projekt graficzny okładki i wnętrza, skład

Recipes Paweł Kibart
Przepisy

Translation Sławomir Rybałtowski, William F. Stapp
Tłumaczenie

Photos Adbutik
Zdjęcia

Editor Sławomir Rybałtowski
Redaktor

Proofreading Zespół wydawnictwa NOVA VEDA
Korekta

Publisher ZOTT Polska Sp. z o.o.
Wydawca ul. Chłodnicza 6
45-315 Opole

Executive publisher NOVA VEDA Sp. z o.o.
Wydawca wykonawczy ul. Tytusa Chałubińskiego 9/2
02-004 Warszawa



Copyright © by ZOTT, Warszawa 2019

ISBN 978-83-951712-3-9



Paweł Kibart

An experienced executive chef, participant of the TV reality show “Top Chef” on Telewizja Polsat, Paweł Kibart began his career in the restaurant of the Jan III Sobieski Hotel in Warsaw, then for eight years he was a chef in the restaurant of the Bristol Hotel on Krakowskie Przedmieście street in Warsaw. For twelve years, the restaurant of the Sinnet House of Sports, a tennis club in Warsaw’s Sadyba, was a showcase for Paweł’s excellent culinary creations. An exceptional stage in Paweł’s career was his own Zest by Kibart restaurant in Ochota in Warsaw. Till the end of 2018 you have had an opportunity to admire and taste Paweł’s extraordinary dishes in the Genesis + steak restaurant at Plac Europejski in Warsaw. Paweł is an avid traveler. During his lifetime adventure as a professional chef, he has had the pleasure of cooking for guests in England, Italy, Spain, Iraq, Macedonia, Portugal, and more recently also in Russia — in Siberia, for a party on the frozen Lake Baikal.

Szef kuchni z wieloletnim doświadczeniem – uczestnik telewizyjnego reality show „Top Chef” w Telewizji Polsat. Pierwsze kroki w gastronomii stawiał jeszcze w latach dziewięćdziesiątych w restauracji hotelu Jan III Sobieski w Warszawie, następnie przez osiem lat był kucharzem w restauracji hotelu Bristol przy Krakowskim Przedmieściu. Kolejnym miejscem znakomitych gastronomicznych kreacji Pawła była restauracja klubu tenisowego Sinnet House of Sports na warszawskiej Sadybie, gdzie przez dwanaście lat był szefem kuchni. Wyjątkowym etapem w karierze Pawła była jego autorska restauracja Zest by Kibart na warszawskiej Ochocie, której był także właścicielem. Do końca 2018 roku można było podziwiać i smakować potrawy autorstwa Pawła w restauracji Genesis przy Placu Europejskim w Warszawie. Paweł jest zapalonym podróżnikiem. Podczas swojej życiowej przygody z gastronomią miał przyjemność gotować dla gości w takich krajach jak Anglia, Włochy, Hiszpania, Irak, Macedonia, Portugalia, a ostatnio także w Rosji, na Syberii, podczas imprezy na zamrzniętym jeziorze Bajkał.

We are delighted to present you with this album book of a selection of recipes prepared by Paweł Kibart, an experienced chef in Warsaw’s finest restaurants. It is a collection of culinary ideas for every occasion – simple, for everyday preparation, as well as more exquisite dishes that will decorate the table during elegant dinners. All are a real delight to the palate.

Oddajemy w Państwa ręce książkę z wyborem przepisów przygotowanych przez Pawła Kibarta, doświadczonego szefa kuchni najlepszych warszawskich restauracji. Jest to zestaw pomysłów kulinarnych na każdą okazję – prostych, do codziennego przygotowania, a także bardziej wykwintnych dań, które będą ozdobą stołu w trakcie eleganckich kolacji. Jedne i drugie są rozkoszą dla podniebienia.

