

## ANDALÚZ GASZTRONÓMIAI ÉS FŐZŐKURZUS ANDALUSIAN GASTRONOMY AND COOKING COURSE

### MANCHEGO ZÖLD TAPENADE-N

250 g Manchego  
 50 ml olívaolaj  
 250 g zöld olíva  
 50 g ancsovi  
 5 gerezd fokhagyma  
 20 friss bazsalikom  
 250 g citromhéjjal töltött zöld olíva

A sajtot háromszögekre vágjuk. Kinyomkodjuk a zöld olívát, összekeverjük az apróra vágott fokhagymával és az olívaolajjal.

Az elkészült tapenade-t piritósra kenjük, bazsalikomot teszünk rá, majd a tetejére helyezzük a Manchegot. A citromhéjjal töltött olívát betekerjük a kinyomkodott ancsoviba, s ezt tesszük a tapasunk tetejére.

### MANCHEGO ON GREEN TAPENADE

250 g Manchego  
 50 ml olive oil  
 250 g green olives  
 50 g anchovies  
 5 cloves fresh garlic  
 20 leaves fresh basil  
 250 g green olives filled with lemonpeel

Cut the cheese in triangles. Squeeze the green olives, mix it with fine chopped garlic and olive oil.

Spread the toast with the paste, put on the basil leaves and the cheese. Then whip round the green olive with lemon with the anchovie, and put it on to the top of.

### CORDOBAI SALMOREJO SERRANO SONKÁVAL

500 g paradicsom  
 4 gerezd fokhagyma  
 150 ml extraszűz olívaolaj  
 15 ml sherry ecet  
 50 g zsemlemorzsa (Panko)  
 50 g Serrano sonka  
 2 tk. só  
 3 főtt tojás  
 5 g petrezselyem



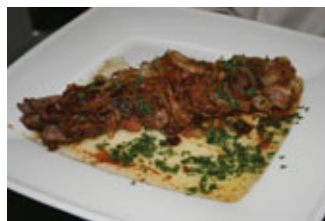
500 g tomatoes  
 4 cloves fresh garlic  
 150 ml extra virgine olive oil  
 15 ml sherry vinegar  
 50 g bread crumbs  
 50 g Jamon Serrano  
 2 ts. salt  
 3 eggs, cooked  
 5 g fresh parsley

Lepürésítjük a paradicsomot, a zsemlemorzását, fokhagymát, a sót és a sherry ecetet, majd hozzákeverjük az olívaolajat. Hidegen, a Serrano sonkával és főtt tojással a tetején tálaljuk. Vágott petrezselyemmel és egy csepp olívaolajjal díszítjük.

We're making a fine puree from tomatoes, bread crumbs, garlic, salt and vinegar, then mix it with olive oil. Serve cold with chopped serrano and cooked eggs on the top. Decorate with parsley and a drop of oil.

### IBÉR SERTÉSSÜLT, SZARVASGOMBÁS OLAJJAL, HAGYMÁVAL ÉS MALAGÁVAL

800 g sertéshús (tarja)  
 10 ml szarvasgombás olaj  
 20 g friss rozmarin  
 300 g hagyma  
 200 ml extraszűz olívaolaj  
 6 ek. só  
 5 g feketebors  
 2 dl Malaga  
 1 kg burgonya  
 10 ml rozmaringos borecet  
 150 g jalapeno  
 10 babérlevél  
 50 g fekete olíva



800 g Presa Ibérica  
 10 ml truffle oil  
 20 g fresh rosemary  
 300 kg onions  
 200 ml extra virgin olive oil  
 6 tbs. salt  
 5 g black pepper  
 2 dl Malaga vine  
 1 kg potatoes

10 ml rosemary vinegar  
 150 g jalapeno  
 10 bay leaf  
 50 g black olives

A burgonyát megfőzzük sós, babérlevéllel és rozmarin-gal ízesített vízben. A húst egy kis olajon serpenyőben elősütjük, sózzuk, borsozzuk, majd 40 percre 200 °C-os sütőbe tesszük. A hagymát megfonnyasztjuk, rozmarin-gal, sóval fűszerezzük. Hozzáöntjük a Malagát, majd csökkentjük a hőfokot. A húst csikokra vágjuk, és meglocsoljuk szarvasgombás olajjal, és vágott olívaolajjal díszítjük. A burgonyát felkarikázzuk, meglocsoljuk rozmaringos borecettel és olívaolajjal, és megszórujuk apróra vágott jalapenoval. A Malagás szósz-t ráöntjük a húsr, friss rozmarin-gal díszítve tálaljuk.

Cook the potatoes in water with the bay leaves, rosemary and salt. Grill the pork with oil, season with salt and pepper, then put it into the oven for 40 minutes in 200 °C. Sear the cutted onions until moist with a pinch of rosemary and salt. Add the Malaga vine and reduce the heat. Cut the meat into slices, sprinkle with truffle oil. Decorate with fine cutted black olives. Cut the potatoes to big slices, sprinkle with rosemary vinegar, olive oil and chopped jalapenos. Impress the meat with the onion and the Malaga sauce, and decorate with fresh rosemary leaves.

## ARROZ NEGRO (FEKETE RIZS)

1kg kis méretű friss (vagy mélyhűtött) tintahal  
1/2 pohár (125 ml) olívaolaj  
1 piros kaliforniai paprika feldarabolva  
1 gerezd fokhagyma felaprítva  
2 érett paradicsom meghámozva,  
feldarabolva  
1 citrom leve  
2 ek apróra vágott petrezselyem  
2 pohár (400 g) Calosparra rizs  
1/2 pohár (125 ml) fehérbor  
tintahal tinta  
só, bors



Tisztítsuk meg a tintahalat és főzzük 10 percig sós vízben.

Forrósítsunk fel 2 ek olajat egy serpenyőben, majd alacsony lángon pároljuk meg a felaprított paprikát. A paprikát olajjal, fokhagymával, paradicsommal, citromlével és petrezselyemmel turmixoljuk össze.

A maradék olajat felforrósítjuk a serpenyőben, beleöntjük a turmixolt keveréket és hozzáadjuk a rizst. Felöntjük 3 pohár (750ml) vízzel és felforraljuk.

Közben a tintát elkeverjük a fehérborral és ráöntjük a rizsre, majd az ételhez adjuk a tintahalat. Sóval és borssal fűszerezük. 15-20 perc főzési idő után ali-oli-val tálaljuk.

## ARROZ NEGRO (BLACK RICE)

2 1/4 lbs (1 kg) small fresh squid  
salt  
1/2 cup (125 ml) olive oil  
1 large red bell pepper sliced  
1 clove of garlic diced  
2 ripe tomatoes skinned and diced  
juice of 1 lemon  
2 tsp chopped parsley  
2 cups (400 g) Calosparra rice  
1/2 cup (125 ml) white wine  
ink  
pepper

Clean the squid and boil in salted water for 10 minutes.

Heat 2 tsp oil in a pan and fry the bell pepper on a gentle heat. Dice the pepper together with the oil, garlic, tomatoes, lemon juice and parsley in a food processor.

Heat the remaining oil in a pan, stir in the pepper mixture and then stir the rice in. Pour on 3 cups (750ml) water and bring it to a boil.

Meanwhile mix the ink with the white wine and pour it onto the rice. Then mix in the squid. Season with salt and pepper and cook for 15-20 minutes. Serve with ali-oli.

## SÜLT TEJ ALMAPÜRÉVEL

750 ml tej  
200 g cukor  
2 tojás sárgája  
1 tojás  
70 g kukorica keményítő  
5 rúd fahéj  
200 g Dhul almapüré  
100 g fekete cseresznye lekvár



750 ml fresh milk  
200 g sugar  
2 egg yolks  
1 egg  
70 g corn starch  
5 ground cinnamon  
200 g Dhul apple puree  
100 g black cherry marmalade

Felforraljuk a tejet, hozzáadjuk a cukrot, a tojás sárgáját és a keményítőt, majd hagyjuk kicsit hűlni, míg összeáll. Ha megszilárdult, kockákra vágjuk, lisztből és tojásból kevert tésztába forgatjuk és forró olajban kisütjük. Megszórjuk porcukorral és fahéjjal, almapürével és fekete cseresznye lekvárral kínáljuk.

Heat the milk, sugar, egg yolks and the corn starch until curd. Put the mixture to a frypan and let it cool.

Cut it in a squares, coat in a batter (flour and eggs) and deep fry it. Sprinkle it with sugar and grind cinnamon, then serve with apple puree and cherry marmalade.

## BOROK / WINES:



Barbadillo  
Pedro Ximenez Sherry



Manzanilla Solear  
Barbadillo

Phone: 345-0779  
Fax: 345-0777  
e-mail: [fc@culinaris.hu](mailto:fc@culinaris.hu)  
[www.culinaris.hu](http://www.culinaris.hu)

CULINARIS – FOOD CLUB  
H-1036 BUDAPEST,  
PERC U. 8.  
17 OCTOBER 2007

A Culinaris Ízakadémia konyha gépeit a Siemens biztosította.

SIEMENS

1126 Budapest, Királyhágó tér 8-9.  
[www.siemens-haztartasi-gepek.hu](http://www.siemens-haztartasi-gepek.hu)