

SZARVASGOMBÁS GASZTRONÓMIAI ÉS FŐZŐKURZUS

GRILLEZETT GARNÉLA SZARVASGOMBÁS SALÁTÁVAL (4 személyre)

Garnéla 12 db
Salátakeverék 150 g
Szarvasgombás olaj
Extraszűz olívaolaj 3 ek.
Fehérszőlő
Kékszőlő
Pekándió 6 dkg
Dióolaj 4 ek.
Sherry ecet 2 ek.
Szarvasgombás só
Bors
Citrom



Megtisztítjuk a garnélát és kicsit lepirítjuk szarvasgombás olajon. A szőlőt megtisztítjuk, a szemeket félbevágjuk. A sherry ecetből, a dióolajból és az olajból, amiben a rákot sütöttük öntetet készítünk. A salátát elrendezzük a tányéron, ráteszünk néhány garnélát, egy kis pekándió belet, a felezett szőlőszemeket, meglocsoljuk az öntetünkkel, végül szarvasgombás sóval ízesítjük.

CSICSÓKAKRÉMLEVES FEKETE SZARVASGOMBA OLAJJAL (4 személyre)

Csicsóka 300g
Hagyma 50g
Alaplé 500 ml
Vaj 100g
Creme fraiche 100g
Tej 250 ml
Tojásfehérje 2 db
Fokhagyma 2 gerezd
Fleur de Sel
Petrezselyem
Olívaolaj
Bors
Fekete szarvasgombás olaj



Hámozzuk meg a csicsókát, és daraboljuk fel, majd pároljuk rövid ideig vajon, a hagymával együtt. Öntsük fel az előmelegített alaplével, és hagyjuk főni lassú tűzön 30 percig. Az apróra vágott petrezselyemből és az olívaolajból készítsünk keveréket. Mikor megpuhult a csicsóka, adjunk hozzá vajat és a creme fraiche-t, turmixoljuk össze, adjuk hozzá a szarvasgombás olaj felét, a sót és a borsot. Készítsünk a tejből, a tojásfehérjéből és a maradék szarvasgombás olajból habot, s tálaláskor helyezzük a levesre.

GNOCCHI FEHÉR SZARVASGOMBÁVAL (4 személyre)

Burgonya 500 g
Búzaliszt 150 g
Tojás 1 db
Parmezán 40 g
Creme fraiche 100 g
Szerecsendió
Turbolya v. petrezselyem
Fehér szarvasgomba
Só
Bors



Héjában főzzük meg a burgonyát sós vízben, gyorsan hámozzuk meg, és még melegen törjük össze. Keverjük hozzá óvatosan a tojást, a lisztet és a parmezánt. Ügyeljünk arra, hogy a keverék ne hűljön le túlságosan. Formázzunk a masszából egy másfél cm átmérőjű hengert, majd vágjunk belőle 2 cm hosszú darabokat. Ezeket a darabokat óvatosan sodorjuk meg két kézzel, majd óvatosan nyomjuk meg egy villával. A kész gnocchikat lobogó, sós vízben addig főzzük, míg fel nem jönnek a felszínre. Szűrjük le, és engedjük rá egy kis hideg vizet. Közben hevítjük fel a crème fraiche-t, keverjük bele a gnocchit, fűszerezük meg, majd a legvégén reszeljük rá a fehér szarvasgombát.

Előadó:
**CHRISTOPHE
DEPARDAY**
mesterszakács

Le
**JARDIN
de
PARIS**

Bp., I., Fő utca 20.

Tel.: 201-0047

lejardindeparis@yahoo.com

Tel.: 345-0779

Fax: 345-0777

e-mail: fc@culinaris.hu

www.culinaris.hu

CULINARIS – ÍZ AKADÉMIA

1036 BUDAPEST,
PERC U. 8.

2007. OKTÓBER 24.

Előadó:
CHRISTOPHE
DEPARDAY
 mesterszakács

Le
JARDIN
de
PARIS

Bp., I., Fő utca 20.
 Tel.: 201-0047
 lejardindeparis@yahoo.com

LIBAMÁJ LEVESTÉSZTÁBAN, FEKETE SZARVASGOMBÁVAL

(4 személyre)

Levestészta 250 g
 Fekete szarvasgomba 20g
 Libamáj 160 g
 Tojás 1 db
 Alaplé 100 ml
 Vaj 1 ek.
 Liszt 2 ek.
 Cukor 1 ek.
 Só, bors
 Madársaláta 50 g
 Olívalolaj 3 ek.
 Citrom 1 db

Megtisztítjuk a szarvasgombát és a libamáját. A tésztát 3 mm vastagon szétterítjük, és 20x20 cm-es négyzeteket vágunk belőle. A májat négy egyforma részre vágjuk, ha színe kissé piros, áztassuk tejbe 4 óra hosszan. A szarvasgombát negyedeljük, s tegyünk egy-egy darabot belőle a tészta közepére. Sózzuk, borsozzuk, s kis cukrot szórunk a tetejére. A tészta széleit megkenjük tojássárgájával, majd kis batyukat hajtogatunk belőle, amit újra megkenünk tojássárgájával, és előmelegített sütőben 180 fokon, 20 percig sütjük. A madársalátából ágyat készítünk. Az alaplét felforraljuk, egy kis vaját és citromlevet keverünk hozzá, majd meglocsoljuk vele a salátát és a közepére tesszük a batyut.

CRÈME BRULÉE ÉDES FEHÉR SZARVASGOMBÁVAL

(4 személyre)

Tojás 4 db
 Tojássárgája 2 db
 Cukor 100g
 Tejszín 500 ml
 Barna nyerscukor 100 g
 Édes, fehér szarvasgomba



Keverjük habosra a cukrot, a tojásokkal és a tojássárgájával. Tegyük fel főni a tejszínt, de ne hagyjuk felforrni. A forró tejszínt keverjük gyorsan a tojás habba, utána óvatosan keverjük bele az apróra vágott szarvasgomba felét. Mindegyik ramekin aljára tegyünk a maradék szarvasgombából, majd öntsük rájuk a keveréket. Gőzöljük a ramekineket 20 percig, majd hagyjuk kihűlni. Szórjunk a barna cukorból a krém tetejére és lángszórával olvasszuk rá.

BOROK



Rosemount Estate
 Hunter Valley
 Chardonnay 2001,
 Ausztrália



Pellegrino
 Pantelleria
 Passito 2005,
 Olaszország



Borgogno
 Barolo Storico
 1998,
 Olaszország

Tel.: 345-0779
 Fax: 345-0777
 e-mail: fc@culinaris.hu
 www.culinaris.hu

CULINARIS – ÍZ AKADEMIA
 1036 BUDAPEST,
 PERC U. 8.
 2007. OKTÓBER 24.

A Culinaris Ízakadémia konyha gépeit a Siemens biztosította.

SIEMENS

1126 Budapest, Királyhágó tér 8-9.
www.siemens-haztartasi-gepek.hu