

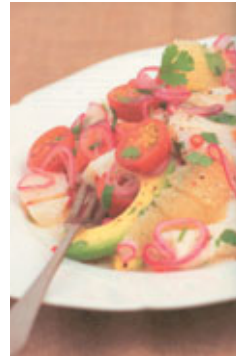
**Előadó:
 JENEI TAMÁS**

**a TV Paprika
 szakácsa**

**LAZAC CEVICHE AVOKÁDÓVAL, KOKTÉLPARADICSOMMAL
 ÉS MARINÁLT FEHÉRHAGYMÁVAL**

(6-8 személyre)

500 g lazac filé
 500 g mahi-mahi filé
 5 lime leve
 2 chili, magozva, apróra vágva
 3 ek. friss koriander, apróra vágva
 2 fehérhagyma, vékony karikákra szeletelve
 2 közepes grapefruit
 2 ek. olaj
 1 avokádó
 300 g koktélparadicsom, félbevágva
 cukor
 só
 bors



Összeturmixoljuk a hagymát és két lime levét, cukrozzuk, sózzuk és 30 percre a hűtőbe tesszük. A halat 1x1 cm-es kockákra vágjuk, forró vízzel blansírozzuk és hideg vízbe tesszük. Majd hozzáöntjük a maradék limelevet, hozzáadjuk a chilit és egy kis sót, majd egy órára a hűtőbe tesszük. A grapefruitot meghámozzuk, gerezdekre szedjük és megtisztítjuk. Felfogjuk a levét, és összekeverjük az olajjal. Sózzuk, borsozzuk, majd hozzáadunk egy ek. cukrot. Az avokádót meghámozzuk, és vékony szeletekre vágjuk, hozzáadjuk a grapefruitoz, majd beledobjuk a paradicsomokat, összekeverjük, végül hozzákeverjük a halat. A hagymás marináddal leöntve tálaljuk.

GŐZÖLT SZT. JAKAB KAGYLÓ THAI CITROMFŰVEL

(2 személyre)

6 nagyobb Szt. Jakab kagyló
 1 thai citromfű
 1/2 ek. reszelt gyömbér
 1/2 tk. chili, magozva, apróra vágva
 1 gerezd fokhagyma
 1 ek. szezámolaj
 1 ek. szőlőmag olaj
 1 ek. sake, vagy sherry
 1 ek. halszós



A kagylókat megtisztítjuk. Összekeverjük a citromfűvet, a gyömbért, a chilit, a fokhagymát, az olajokat, a halszószt és a sherryt, majd egy órára a hűtőbe tesszük. Vékonyan megkenjük a kagylókat a marináddal és 6 percig gőzöljük őket. Melegen tálaljuk.

NORVÉG HALLEVES

(6-8 személyre)

1,3 l alaplé
 350 g tőkehal
 60 g vaj
 1 hagyma, apróra vágva
 1 nagyobb sárgarépa, felkarikázva
 1 póréhagyma, felkarikázva
 2 tk. nádcukor
 2 ek. fehérborecet
 300 ml crème fraîche
 só
 bors
 petrezselyem, apróra vágva

Az alaplélt felforraltjuk, beletesszük a tőkehalat, pár percig főzzük, majd le vesszük a tűzről. Mikor kihűlt, kivesszük a halat, és megtisztítjuk: eltávolítjuk a bőrt és a csontokat.

Egy nagyobb lábasban megolvasztjuk a vajat, hozzáadjuk a zöldségeket, majd lefedve, 20 percen át pároljuk őket. Hozzáöntjük az alaplé, a borecetet, hozzáadjuk a cukrot, sózzuk, borsozzuk, majd forralni kezdjük. Belekeverjük a creme fraiche-et, majd hozzáadjuk a halat. Melegen, petrezselyemmel megszórva tálaljuk.

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

CULINARIS – ÍZ AKADÉMIA
 1036 BUDAPEST,
 PERC U. 8.
 2007. NOVEMBER 6.

Előadó:
JENEI TAMÁS
a TV Paprika
szakácsa

VÖRÖSTONHAL EGÉSZBEN KONFITÁLVA

(4 személyre)

60 dkg vörös tonhal egészben
0,5 dl olívaolaj
finom só
barnacukor
száritott gyömbér
16 dkg barna basmati rizs
16 dkg basmati rizs
1 doboz hagyma csíra és más csírák
4 dl tejszín
2 csomag petrezselyemzöld

frissen őrölt bors
2 db citrom
3 dl jázmin tea
2 dkg friss gyömbér
4 cl kínai sötét szója szósz
4 cl balsam ecet
1 dkg barna cukor v. pálma cukor
1 ek. keményítő (burgonya)
2 dkg vaj

A vöröstonhalat bedörzsöljük a sóval, olívaolajjal, barnacukorral, száritott gyömbérral és legalább 20 percig állni hagyjuk. A sütőt előmelegítjük 65°C-ra, majd vastagságtól függően 60-80 percig hőkezeltük. Hogyha van maghőmérőnk használjuk! A kétfajta rizst bő, sós, forrásban lévő vízben megfőzzük külön-külön (kb.10 percig). Szűrőben lecsepegtetjük. Serpenyőben vagy wokban felforraljuk a tejszínt, adunk hozzá borsot, csírákat vegyesen, összeforgatom a két rizzsel, megszórjuk a vágott petrezselyemzölddel. A mártáshoz a jázmint leforrazom, néhány percig állni hagyom, leszűröm. A friss darabolt gyömbért kevés olajon lepírtjük, felengedjük balsameccetel, és felére beforraljuk. Felöntjük a teával, szójával, vízzel elkevert keményítővel besűrítjük. Hogyha szükséges sózzuk, cukrozzuk. Végül vajat keverek a gyöngyöző mártásba. Felezett pirított citromot kínálom hozzá.

MASCARPONÉS FEHÉRCSOKITORTA VÖRÖSÁFONYA ÖNTETTEL

(10 személyre)

40 dkg fehér csoki
25-30 dkg mascarpone
4 dl tejszín
1-2 db vanília rúd vagy kivonat
12-15 dkg porcukor
13 dkg darabolt keksz
10 dkg darált földimogyoró (natúr)
1 dl tejszín

8 dkg vaj
10 dkg friss vagy mirelit áfonya
10 dkg kristálycukor
víz
15 dkg fehércsoki
10 dkg tejszín
5 dkg darált keksz
5 dkg darált mogyoró



Vízgőz felett kevés tejszínnel felolvasztom a fehér csokit. Adok hozzá vanília magokat, és a gőzről levéve állandó keverés mellett hozzáadagolom a mascarpont. A tejszínt összekeverem a cukor felével, és jól lehütöm. A cukor másik felét a krémhez keverem. A tésztához a vajat megolvasztom és elkeverem a hozzávalókat. Egy 8-10 személyes csatos tortaformába nyomkodom egyenletesen. A cukorból és vízből szirupot főzök. Lehütöm és turmix vagy botmixer segítségével egyneműsítom az áfonyával. A tejszínt kemény habbá verem és a krémhez adom, belesítoom a formába és az öntettel együtt lehütöm. Felolvasztok 15 dkg fehércsokit, 10 dkg tejszínnel vízfürdő felett. Egyenletesen bevonom vele a tortatetejét, majd hűtőben kidermesztem. Darált mogyorót, darált kekszet fele-fele arányban elkeverek, és miután a formából kivettem a tortát, bepanírozom az oldalát.

BOROK



**Etyeki Kúria
Cuvée1 2007
Etyek**



**Figula Kékfrankos Rosé
2007
Balatonfüred**



**Szemes Portugieser
2007
Villány**

A Culinaris Ízakadémia konyha gépeit a Siemens biztosította.

SIEMENS

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

CULINARIS – ÍZ AKADÉMIA
1036 BUDAPEST,
PERC U. 8.
2007. NOVEMBER 6.

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