

OROSZ GASZTRONÓMIAI ÉS FŐZŐKURZUS

MINI BLINI 3 ÍZBEN

A tésztához:

Liszt	0,5 kg
Tej	1 l
Vaj	0,1 kg
Élesztő	0,05 kg
Tojás	3 db
Só	0,05 kg
Cukor	0,02 kg
Olaj (Sütéshez)	



Pácolt Hering	30 dkg
Füstölt Lazac	20 dkg
Lazac Kaviár	15 dkg
Fehérgyömb	1 db
Lilagyömb	1 db
Crème fraîche	2 dl
Fekete Olajbogyó	5 dkg
Zöld Olajbogyó	5 dkg
Kapor	1 csomag
Citrom	3 db
Kígyó Uborka	1 db

Előadó:
JENEI TAMÁS

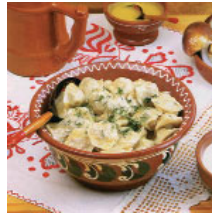
a TV Paprika
 szakácsa

Kévs langyos tejben habverővel csomómentesre keverem az élesztőt, a lisztet és a kristálycukrot. Meleg helyen megkelesztem. Mikor a térfogata a többszörösére nőtt, hozzáadom a maradék tejet, tojást, sót, olvasztott vaját és lisztet. Letakarva megkelesztem, majd habverővel kikeverem belőle a levegőt. Közepesen forró serpenyőben kb. 1 cm vastag bliniket sütök. Kör alakú kiszúróval falatnyi tészta korongokat szaggatok belőle. Heringgel, lazaccal, kaviárral díszítem.

SZIBÉRIAI HÚSOS PELMENYI

A tésztához:

Liszt	15 dkg
Tojás	1 db
Crème fraîche	1 ek
Só	



A tálaláshoz:

Crème fraîche	4 dl
Vaj	4 dkg
Petrezselyem	1 csomag
Écet	

A töltelékhez:

Darált sertéscomb	25 dkg
Darált marha comb	25 dkg
Vaj	3 dkg
Fehérgyömb	1 fej
Petrezselyem	1 csomag
Só, őrölt fekete bors	

A kenéshez:

Tojás	1 db
-------	------

A hozzávalókból tésztát készítek, és pihentetem lefedve 1 órán át. A fehérgyömbe finomra aprítom, és vajon gyengéden lepirítom. A töltelék hozzávalóit a kihűlt hagymával és aprított petrezselyemmel együtt összedolgozom. A tésztát lisztezett asztalon vékonyra nyújtom, és kör alakúra kiszúrom. A kör egyik oldalát vékonyan lekenem a felvert tojással, és kb. 1-1,5 dkg töltelékkel teszek a közepére. A tésztát félbehajtom, széléit összeillesztem. Az így kapott derelye két végét összenyomom. Forrásban lévő sós, szegfűszeggel és húsléval ízesített vízben kifőzöm. A vízből a felolvasztott vajba teszem, átforgatom, és aprított petrezselyemmel ízesítem. Tejfölt és ecetet kínálom hozzá.

BORSOS

Fehérgyömb	0,2 kg
Cékla	0,4 kg
Lilakáposzta	0,3 kg
Sárgarépa	0,1 kg
Zeller	0,1 kg
Só, bors	
Fokhagyma	0,05 kg



Burgonya	0,2 kg
Friss kapor	1 csomag
Écet	0,3 dl
Alaplé	8 dl
Tejföl	2 dl
Olaj	0,7 dl
Paradicsomlé	1 dl

A fokhagymát pépesre zúrom. A tisztított zöldségeket vastag julienne-re vágom. Felhevített serpenyőben lepirítom a céklát, majd a vegyes zöldséget. Lábosban kevés olajat hevíték, amin a felaprított hagymát megfonnyasztom. Hozzáadom a fokhagymát, majd felöntöm az alaplével. Beleteszem a lepirított zöldségeket: a káposztát, burgonyát, ecetet, paradicsomlevet, őrölt borsot. Felforralom lassú tűzön, addig főzöm, amíg a zöldségek megpuhulnak. A végén hozzáadom a vágott kaporot. Tejfölt és rozskenyeret kínálom hozzá.

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

CULINARIS – ÍZ AKADEMIA
 1036 BUDAPEST,
 PERC U. 8.
 2007. NOVEMBER 7.

KULIBJÁKÁ

Hajdina	5 dkg
Friss paraj	20 dkg
Vaj	3 dkg
Lazacfilé	20 dkg
Szt. Péter halfilé	20 dkg
Főtt kemény tojás	4 db
Fekete olajbogyó	8 dkg
Vajas tészta	40 dkg
Egész tojás a kenéshez	1 db
Liszt a nyújtáshoz	10 dkg



A mártáshoz:

Vaj	1 dkg
Liszt	1 dkg
Tej	2 dl
Tejszín	0,5 dl
Friss paraj	10 dkg
Só, bors	
Fokhagyma	0,5 dkg

A hajdinát szárazon megpirítom, majd bő, sós vízben leforrázom. A lecsepegtetett hajdinát borssal és vajjal elkeverem. A kemény tojás és az olajbogyót kis kockákra vágom. A lazacot vékony szeletekre vágom. A tortaformát vajjal kikenem. A vajas tésztát lisztezett asztalon 3 mm vastagra kinyújtom és kibélelem a tortaformát. Legalulra teszem a tojássárgájával eldolgozott hajdinát. Egyenletes rétegben ráteszem a halat, sózom, borsozom. A következő réteg a formázott, kinyomkodott paraj, kevés sóval, borssal elegyítve. Az egészet tenyérrrel finoman lelapogatom azért, hogy tálalásnál ne essen szét. Végül ráteszem az olajbogyót, és a főtt tojást. Az utolsó réteg a szeletelt lazac, amit sózok, borsozok. A tetejét befedem a maradék vajastésztával. Ezután megkenem felvert tojással. Derelyevágóval 1 cm vastag csíkokat vágok a maradék tésztából, és rácsalakú dísz készítek belőle a tetejére, megkenem ezt is tojással.

Előmelegített sütőben 160 °C-on 30 percig sütöm, majd 5 percig pihentetem. Vajból, lisztből világos rántást készítek, amit kevés zúzott fokhagymával ízesítek. Forró tejjel felengedem, sóval, őrölt borssal ízesítem, majd alaposan kiforralom állandó keverés mellett. Hozzáadom a friss parajleveleket, átforgatom és turmixolom. Tejszínnel dúsítom, és egy gondolatnyi cukrot adok hozzá. A tortát felszelelem és parajmártással tálalom.

Előadó:
JENEI TAMÁS

a TV Paprika
szakácsa

SZIRNYIKI

Zsíros tehéntúró	40 dkg
Tojássárgája	3 db
Vanília	
Só	
Porcukor	4 dkg
Citrom	1-2 db
Liszt	5 dkg



A túró szitán áttöröm. A citromok héját lereszelem. A túróhoz adom a hozzávalókat, és egynemű masszává dolgozom. Hűtőben ½ órát pihentetem. Korong alakúra formázom, mindkét oldalát belisztezem, és kevés felhevített olajban pirosra sütöm.

A mártás elkészítése:

A kristálycukrot karamellizálom, majd kevés vízzel és fehérborral felengedem. Miután a cukor felolvadt hideg vajat adok hozzá. Ettől a mártás besűrűsödik. Félbevágott, kimagozott szilvát adok hozzá, egyszer összeforralom. Miután felforrt, kevés brandyvel flambírozom. Tálaláskor porcukorral szórom meg a szirnyikit, citromfűvel vagy mentával díszítem.

BOROK



**Jean Pabiot Sancerre
2006,
Franciaország**



**Chirsa Cabernet
Saperavi 2000,
Grúzia**

A Culinaris Ízakadémia konyha gépeit a Siemens biztosította.

SIEMENS

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