

ANDALÚZ GASZTRONÓMIAI ÉS FŐZŐEST ANDALUSIAN GASTRONOMY AND COOKING SHOW

KAGYLÓ PIPIRRANA SALÁTA

kagyló 1kg
piros kaliforniai paprika 150g
zöld kaliforniai paprika 150g
fehérgyömb 100g
olívaolaj 75ml
jerezi ecet 20ml
őrölt fekete bors 2 kk.
friss petrezselyem zöldje 10g
babérlevél 10g
Fino bor (a kagyló főzéséhez) 100g
paradicsom (conçassé) 150g
tengeri só 5g



MUSSEL PIPIRRANA SALAD

mussels 1kg
red paprika 150g
green paprika 150g
white onion 100g
olive oil 75ml
jerez vinegar 20ml
ground black pepper 2 ts.
parsley 10g
bay leaf 10g
Fino wine 100g
tomatoes (conçassé) 150g
seasalt 5g

Aprózzuk fel a hagymát, adjunk hozzá bort és babérlevelet, majd tegyük fel forni. Adjuk hozzá az alaposan megtisztított kagylót, és addig főzzük, míg ki nem nyílnak. Keverjük össze a felvágott paprikát, paradicsomot, hagymát, és a felaprózott petrezselymet. Sózzuk, borsozzuk, adjunk hozzá sherry ecetet és olívaolajat. Keverjük össze a kagylóval, töltsük vissza a héjakba, és így tálaljuk.

Cut a piece of onion, add wine and bay leaves and bring them to boil. Add the washed mussels, and cook until the mussels are open. Mix the paprika, cut into little dices, as well as tomatoes, onion and fresh chopped parsley. Add salt, black pepper, sherry vinegar and olive oil. Mix with the mussels, put into the mussel's shells and serve.

**Előadó:
MARTÍN
GOLDMANN**



MALAGAI AJO BLANCO LEVES ALMÁVAL

alma püré 400g
friss szőlőszemek 100g
hámozott friss mandula 300g
friss lila fokhagyma 15g
tengeri só 10g
extra szűz olívaolaj 120ml
almaecet 8ml
pirítós/száraz kenyér 100g
hideg ásványvíz 350ml



MALAGAN AJO BLANCO SOUP WITH APPLE

apple puree 400g
grape 100g
almond 300g
purple garlic 15g
seasalt 10g
extra virgin olive oil 120ml
apple vinegar 8ml
toast/dry bread 100g
cold mineralwater 350ml

Tegyük a kenyeret, a fokhagymát a sót és a mandulát egy mixerbe, és daráljuk, míg lisztszerűvé nem válik. Adjunk hozzá vizet, és turmixoljuk, míg pépes nem lesz. Mikor már kellően lágy az állaga, folyamatosan adagoljuk hozzá az olívaolajat, majd tegyük hűtőbe egy kis időre. Szőlőszemekkel, szárított szőlővel, és a pürével dekoráljuk.

Place into a mixer the bread, garlic, salt and almonds and mix until it becomes like a flour. Add water and keep on mixing until moist. Then when it is with a soft texture, little by little we pour olive extra virgin oil. until it bright. we let it cool. Serve with grapes, watermelon, dried grapes or, like in this presentation, with the puree.

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

CULINARIS – ÍZAKADÉMIA
1036 BUDAPEST,
PERC U. 8.
2008. FEBRUÁR 19., 20., 21.

MAKRÉLA PÁCBAN, JEREZI ECETTEL

makréla 200g
jerezi ecet 250ml
piros kaliforniai paprika 100g
zöld kaliforniai paprika 100g
lila fokhagyma 50g
extra szűz olívaolaj 75ml
kakukkfű 20g
babérlevél 5g
sárgarépa 100g
egész hosszú bors 10g
fehér bor 100ml



PICKLED MACKEREL WITH JEREZ VINEGAR

mackerel 200g
jerez vinegar 250ml
red paprika 100g
green paprika 100g
purple garlic 50g
extra virgin olive oil 75ml
thyme 20g
bay leaf 5g
carrots 100g
long pepper 10g
white wine 100ml

salátalevél 50g
szárított paradicsom olajban 50g

Pirítsuk lassú tűzön a hagymát, a paprikát, fokhagymát, babérlevelet és a borsot. Fehérborban pácoljuk a makrélát, és lassú tűzön főzzük. Locsoljuk meg ecettel. Hagyjuk kihűlni, távolítsuk el a szószból, és tálaljuk a salátán.

SPENÓTOS, CSICSERIBORSÓS TŐKEHAL

friss spenót 1kg
sós tőkehal (tisztítsuk meg a sótól) 150
főtt csicseriborsó 150g
hal fumet (hal alaplé) 100ml
fehérhagyma 75g
római kömény 20g
őrölt sáfrány 2g
bors 10g
friss petrezselyem 10g
lila fokhagyma 100g
tengeri só 150g
extra szűz olívaolaj 5 ek.
őrölt kurkuma
babérlevél



fresh spinach 1kg
salted codfish 150g
boiled chickpeas 150g
fish fumet (fish stock) 100ml
white onions 75g
cumin 20g
safron 2g
black pepper 10g
parsley 10g
purple garlic 100g
seasalt 150g

extra virgin olive oil 5 tbs.
ground turmeric
bay leaf

A hal csontjaiból fumet-t főzünk, de természetesen használhatunk kész alaplevet is.

Ha friss csicseriborsóból készítjük a levet, akkor 12 órával a főzés előtt be kell áztatnunk, majd cseréljük le a vizet róla, és összefőzzük a fumettel. Sült hagymát és fűszereket adunk hozzá.

A tálalás előtt fél órával tesszük bele a spenótot, és egy kicsit hamarabb a tőkehalat. Ha már főtt csicseriborsóval készítjük, tegyük hozzá a fumetet, kicsit főzzük, és az előzőekben leírtak szerint járjunk el.

Cook a fish stock from the bones of the codfish, or use simply a box of fish stock.

If we're using fresh chickpeas, we should soak them 12 hours before the cooking, then cook them together with the fumet. Season with roasted onions and the spices. Put the spinach into the soup 30 minutes before serving, and somewhat before the codfish.

If we're using boiled chickpeas, mix them with the fumet, boil it up, and do everything the same way, like the other version.

FŰSZERES BIRKAHÚS HAGYMÁS BURGONYÁVAL

birka hús 1kg
extra szűz olívaolaj 50ml
friss rozmaring 50g
friss oregano 50g
lila fokhagyma 25g
babérlevél 15g
kakukkfű 50g
friss menta 50g
Malaga Virgen 150ml
tengeri só 10g
burgonya 1kg
extra szűz olívaolaj 100ml
malagába áztatott aszalt szilva 150g
tengeri só 10g
őrölt fekete bors 5g
fehér bor 150ml



lambmeat 1kg
extra virgin oliveoil 50ml
fresh rosemary 50g
fresh oregano 50g
purple garlic 25g
bay leaf 15g
thyme 50g
fresh mint 50g
Malaga Virgen 150ml
seasalt 10g
potato 1kg

extra virgin olive oil 100ml
dried plum, soaked in Malaga 150g
seasalt 10g
ground black pepper 5g
white wine 150ml

Vágjuk fel és sózzuk a burgonyát, majd keverjük össze hagymával. Locsoljuk meg fehér borral, és fűszerezük, és süssük meg sütőben. A bárányhúst sült hagymával, és a fűszernövényekkel süssük, borral meglocsolva. A végén apróra vágott mentával, és a burgonyával tálaljuk.

Cut, and season the potatoes with salt, then mix them with the onions. Sprinkle with white wine, season, then bake them in the oven. Bake the lamb with roasted onions and the spices and sprinkle with wine. Serve with cutted mint and the potatoes.

**Előadó:
MARTÍN
GOLDMANN**

MANDULÁS, FENYŐMAGOS, DIÓS SÜTEMÉNY

*pucolt dió 150g
fenyőmag 150g
őrölt mandula 150g
szerecsendió 5g
őrölt fahéj 5g
méz 150g
víz 50 ml
rétestészta 250g
olvasztott vaj 100g
extra szűz olívaolaj spray 100ml
rózsavíz 100ml*



*walnuts, without shells 150g
pinekernels 150g
ground almonds 150g
nutmeg 5g
ground cinnamon 5g
honey 150g
water 50 ml
filo pastry 250g
buttere 100g
extra virgin olive oil spray 100ml
rosewater 100ml*

Daraboljuk fel a diót, mandulát és fenyőmagot, s keverjük össze a fűszerekkel, és a mézzel, majd adjunk hozzá vizet, hogy masszát kapjunk belőle. Formázzunk belőle kis golyókat, tekerjük vajjal megkent rétestésztába, óvatosan nyomkodjuk meg, szeleteljük, és tegyük a sütőbe. Sütőből kivéve vizezett- és rózsavízzel hígított mézzel kenjük meg a tetejét, vagy fújjuk le olívaolaj spray-vel.

Cut the walnuts, the almonds and the pinekernels, mix them with the spices, the honey, and add some water. Shape small balls, whip round with butter filo pastry, dab a bit, slice thinly and bake them in the oven. Take them out, glaze with water-honey-rosewater mixture, or sprinkle with olive oil spray.

BOROK / WINES



**Antonio Barbadillo
Castillo de San Diego
Palomino Fina 2006**



**Bodegas
Hidalgo Clásica
Fino Sherry**



**Barbadillo
Pedro Ximenez
Sherry**

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

CULINARIS – ÍZAKADÉMIA
1036 BUDAPEST,
PERC U. 8.
2008. FEBRUÁR 19., 20., 21.

Borospoharainkat a



biztosította.

A Culinaris Ízakadémia **STEENBERGS** fűszereket használ.

ORGANIC®

A Culinaris Ízakadémia konyha gépeit a Siemens biztosította.

SIEMENS

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