

FRANCIA GASZTRONÓMIAI ÉS FŐZŐEST
GASTRONOMIE FRANCAISE

Előadó:
**CHRISTOPHE
 DEPARDAY**

maitre cuisine
 mesterszakács



Le chic!

Tel.: (+36-1) 312-4505

**TONHALKOKOTT ÉDESKÖMÉNY
 SALÁTÁVAL**

10 kisebb burgonya
 1 kb. 500g-os tonhal szelet
 500 g nizzai fekete olajbogyó
 20cl fehérbor
 3 evőkanál olívaolaj
 2 hagyma
 2 paradicsom
 2 szegfűszeg
 1 gerezd fokhagyma
 1 citrom
 1 bouquet garni
 só
 bors
 2 édeskömény
 2 citrom leve
 1 lime leve
 5 dkg mazsola
 olívaolaj



**COCOTTE AU THON SALADE DE
 FENOUILLE**

10 petites pommes de terre
 1 darne de thon de 500 g environ
 500 g d'olives noires niçoises
 20 cl de vin blanc
 3 cuillerées à soupe d'huile d'olive
 2 oignons
 2 tomates
 2 clous de girofle
 1 gousse d'ail
 1 citron
 1 bouquet garni
 sel
 poivre
 2 fenouille
 2 citron
 1 citron vert
 5 dkg raisin sec
 Huile

Helyezze a tonhalat egy tálba, öntözze meg 2 evőkanál olívaolajjal és a citromlével, sózza, borsozza és 30 percig hagyja marinálódni. Melegítse elő a sütőt 210 fokra. Egy kokottban egy kevés olívaolajon futtassuk meg a felaprított hagymát, adjuk hozzá a felnegyedelt paradicsomokat, az aprított fokhagymát és az olajbogyókat, ezt követően kb. 15 percig főzzük fedél alatt. Ha kész, hozzáadjuk a hámozott burgonyát és locsojuk meg a borral. Fedjük le a kokottot, és tegyük a sütőbe. 20 percig hagyjuk sülni, közben sűrűn locsolgassuk. A tonhalat kivesszük a pácból és serpenyőben lassú tűzön süssük meg mindkét oldalát. Az édesköményt felvágjuk, a citrom és a lime levéből, az olívaolajból dressinget készítünk, sózzuk, borsozzuk, és az édesköményre öntjük, végül beleszórjuk a mazsolát. Ha a hal kellően megpirult, a kész édeskömény salátával tálaljuk.

Préchauffez le four à thermostat 7(210°). Dans une cocotte, faites colorer les oignons émincés dans l'huile d'olive restante. Ajouter le fenouille couper en morceaux.

Ajoutez les tomates coupées en quartiers, la gousse d'ail écrasée et les olives. Faites cuire à couvert 15 minutes environ. Ajoutez les cardons égouttés, les pommes de terre pelées et mouillez avec le vin. Arrêtez la cuisson, couvrez la cocotte et placez-la au four. Laissez cuire 20 minutes en arrosant souvent. Sortez le thon de la marinade et faites-le griller à la poêle sur feu doux, 10 minutes de chaque côté. Servez en cocotte accompagnés de la darne de thon grillée.

KAGYLÓS AVOKÁDÓ KRÉMLEVES

1 kg kagyló
 4 féle őrölt bors (rózsabors, fekete, fehér és zöldbors)
 koriandermag
 4 metélőhagyma szár
 3 érett avokádó
 2 paradicsom
 1 citrom
 1 lime
 1 gerezd fokhagyma
 1 salotthagyma
 1 csipetnyi erőspaprika vagy pár csepp Tabasco szósz
 só



CRÈME D'AVOCAT AUX COQUES

1kg de coques
 4 baies mélangées du moulin (baies roses, poivre noir, blanc et vert)
 coriandre
 4 brins de ciboulette
 3 avocats bien mûrs
 2 belles tomates
 1 citron jaune
 1 citron vert
 1 gousse d'ail
 1 échalote
 1 pincée de piment en poudre ou quelques gouttes de Tabasco
 sel

Öblítse le a kagylókat és tegye egy nagy lábasba nagy lángon. Hagyja főni kb. 5 percig lefedve gyakran kevergetve, hogy minden kagyló kinyíljon. Vegye ki a kagylókat és szűrje át a levét egy szűrővel. Távolítsa el a kagylót a héjától és tegye egy hűtőbe helyezendő tálba.

Rincez les coques et mettez-les dans une grande casserole sur feu vif. Laissez cuire 5 minutes environ à couvert, en remuant souvent pour que tous les coquillages s'ouvrent. Otez les coques et passez le jus dans un tamis pour le filtrer. Retirez les coques de leur coquilles et réservez-les dans un bol placé au réfrigérateur.

Előadó:
**CHRISTOPHE
DEPARDAY**

maitre cuisine
mesterszakács



So chic!

Tel.: (+36-1) 312-4505

Hámozza meg a salottot és a fokhagymát. Nyomkodja ki a citrom levét. Hámozza meg a paradicsomot, távolítsa el a magokat és vágja kis darabokra. Szelje ketté az avokádókat, vegye ki a magokat és egy kanál segítségével távolítsa el a héját. Tegye a mixer tájába. Öntse rá a citromok levét. Tegye hozzá a paradicsomot, a hagymát, fokhagymát és turmixolja össze az egészet. Ízlés szerint fűszerezze. Sózza, borsozza és adja hozzá a kagyló levét.

Tegye az avokádó krémet kelyhekbe és tartsa hidegen az étkezésig. Közvetlenül a tálalás előtt ossza el a kagylókat a kelyhekben és díszítse vágott metélőhagymával.

Pelez l'échalote et l'ail. Pressez les citrons. Pelez les tomates, retirez les pépins et découpez la chair en petits morceaux. Fendez les avocats en deux, retirez les noyaux et prélevez la chair à l'aide d'une cuillère. Déposez-la dans le bol du mixer. Arrosez du jus des citrons. Ajoutez les morceaux de tomates, l'échalote et l'ail, puis mixez le tout. Pimentez la préparation selon votre goût. Salez, donnez 2 ou 3 tours de moulin et ajoutez le jus des coques.

Versez la crème d'avocats dans 4 coupelles et gardez-les au frais jusqu'au moment du repas. Juste avant de servir, répartissez les coques dans chaque coupelle et décorez de ciboulette ciselée.

SÁRGABARACKOS TAJINE

1 db darabolt 1,6 kg-s csirke
600g aszalt sárgabarack
3 fehérhagyma
2 gerezd fokhagyma
1 citrom
1 kávéskanál kebab fűszerkeverék
½ kávéskanál őrölt gyömbér
1 ek. aprított koriander
só
bors
olaj



1 poulet de 1,6 Kg en morceau.
600 g d'abricots sec
3 oignons
2 gousses d'ail
1 citrom
1 cc de Piment de jamaïque appelé quatre épice ou toute épice (kebab).
1/2 cc de gingembre moulu.
1 cs de doriandre fraîche ciselée.
Sel
Poivre
Huile

1 órán át áztassuk a barackot langyos vízben. Ezalatt hámozza meg a hagymát, fokhagymát, vágja apró darabokra, s szeletelje fel vékonyan a citromot. Hevítse fel az olajat egy tajine-ban (vagy kokottban). Pirítsa a hagymát, adja hozzá a fokhagymát, a fűszert és a gyömbért. Sózza, keverje össze. Tegye hozzá a citromot és a csirkét. Keverje meg és adjon hozzá 10cl vízzel. Hagyja 30 percig lefedve, időnként megkevergetve rotynogni. Adja hozzá a lecsepegtetett sárgabarackot és főzze még 30 percig. Szórja meg korianderrel és főzze fedél nélkül 10 percig.

Mettez les abricots a tremper 1 heure dans un saladier rempli d'eau.

Pendant ce temps, épluchez les oignons, pelez l'ail. Hachez minutieusement. Tranchez finement le citron. Chauffez de huile dans un plat à Tajine (ou une cocotte). Faites dorer les oignons, puis ajoutez l'ail, les quatre-épices et le gingembre. Salez. Mélangez. Versez le citron et ajoutez le poulet. Remuez et mouillez avec 10 cl d'eau. Faites mijoter 30 minutes à couvert en remuant de temps en temps. Ajoutez les abricots égouttés et cuisez encore 30 minutes. Parsemez de coriandre et cuisez 10 minutes découvert.

CITROMTORTA

A tésztához:
200g liszt
100g vaj
1 tojás
60g cukor
1 csipet só
vagy friss linzertészta

A krémhez:
2 tojás
60g cukor
500 ml tejszín
500 ml crème fraîche
100g darált mandula
3 citrom

A díszítéshez:
100g cukor
3 citrom
50g darált mandula
1 rúd vanília

A forma kikenéséhez:
10g vaj



Pour la pâte:
200 g de farine
100 g de beurre
1 oeuf
60 g de sucre semoule
1 pincée de sel

Pour la crème:
2 oeufs
60 g de sucre
500ml crème
500ml crème fraîche
100 g de poudre d'amandes
3 citrons

Citron candi:
100g de sucre semole
3 citrons
50 g de poudre d'amandes
1 gouttes de vanille

Pour le moule:
10 g de beurre

CULINARIS – ÍZAKADÉMIA
1036 BUDAPEST,
PERC U. 8.
2008. ÁPRILIS 2., 3.

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

**Előadó:
 CHRISTOPHE
 DEPARDAY**

maitre cuisine
 mesterszakács



So chic!

Tel.: (+36-1) 312-4505

Vágja kis darabokra a vaját. Készítse a tésztát egy tálban, szórja bele a lisztet, törje a tojást a közepébe, majd adja hozzá a vajdarabkákat. Ujjával jól dolgozza össze a tésztát, majd hagyja állni.

Készítse el a krémet: reszelje le a citrom héját, vágja ketté és facsarja ki a levét. Űsse egy tálba a 2 tojást és adja hozzá a cukrot. Fakanállal addig kevergesse, míg habossá habosodni nem kezd, ekkor adja hozzá a mandulát, a citrom levét és héjának reszelékét.

Egy tortaformába öntse bele a tésztát, majd öntse rá az elkészített krémet. Tegye sütőbe és kb. 30 percig süsse.

Ezalatt vékonyan szeletelje fel a díszítéshez félretett 2 citromot.

Egy kisebb lábasban készítsen szirupot vízből, a cukorból és a vaniliából, hagyja 10 percig főni, adja hozzá a citromszeleteket majd hagyja még 10 percig kis lángon főni.

Amikor elkészült a torta, díszítse a citromszeletekkel.

Coupez le beurre en petits morceaux. Préparez la pâte à tarte dans une terrine, disposez la farine en fontaine; cassez l'oeuf dans ce creux ajoutez le sucre, puis les petits morceaux de beurre. Travaillez bien cette pâte du bout des doigts, puis laissez-la reposer.

Préparez la crème: levez le zeste du citron; hachez-le et pressez le citron, cassez les 2 oeufs dans une terrine ajoutez le sucre; travaillez le mélange en tournant avec une cuillère de bois jusqu'à ce qu'il devienne mousseux ajoutez la poudre d'amandes, le jus et le zeste du citron. Foncez un moule avec la pâte, recouvrez ce fond de tarte avec la crème préparée; mettez au four et laissez cuire environ 30 minutes.

Pendant ce temps, émincez finement les 2 citrons réservés à la garniture.

Dans une petite casserole à fond épais, préparez un sirop avec l'eau, le sucre et la vanille laissez cuire 10 minutes, ajoutez les tranches de citron et laissez pocher 10 mn encore.

La tarte étant cuite, décorez-la des tranches de citron.

BOROK / VINS



Jean Pabiot Sancerre
 2006
 Franciaország



Arzezin Zifandel
 2005
 Kalifornia

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

CULINARIS – ÍZAKADÉMIA
 1036 BUDAPEST,
 PERC U. 8.
 2008. ÁPRILIS 2., 3.

Boros poharainkat 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