

TENGERI HERKENTYŰK GASZTRONÓMIAI ÉS FŐZŐEST SEAFOOD GASTRONOMY AND COOKING SHOW

**Előadó:
CHRISTOPHE
DEPARDAY**

**maitre cuisine
mesterszakács**



So chic!

Tel.: 345-0779

Fax: 345-0777

e-mail: fc@culinaris.hu

www.culinaris.hu

CULINARIS – ÍZAKADÉMIA

1036 BUDAPEST,
PERC U. 8.

2008. ÁPRILIS 9.

POMELOSALÁTA GARNÉLÁVAL

1 érett pomelo
250g garnéla, főzve
1 gránátalma
1 csomag zöldkoriander
1 salotthagyma, vékonyra szeletelve
1 paradicsom, magozva, vékonyra szeletelve
olívaolaj
málnaecet
só
bors



Hámozzuk meg a pomelot, úgy hogy távolítsuk el az összes fehér, keserű részt és hártját. A gyömöles levét tegyük el egy külön tálba. Hámozzuk meg a gránátalmát, tegyük a magokat egy tálba. Vágjuk fel a hagymát, a paradicsomot, tegyük őket egy nagyobb keverőtálba, s adjuk hozzá a pomelot, a gránátalma magjait, és a megtisztított rákokjat. Vágjuk apróra a koriandert, keverjük össze az olívaolajjal, a málnaecettel, a pomelo levével, majd sózzuk-borsozzuk. Locsoljuk az öntetet a salátára, tálaljuk hidegen.

POMELO SALAD WITH SHRIMPS

1 ripe pomelo
250 g cooked shrimp
1 pomegranate
1 bunch coriander
1 red onion sliced thin
1 tomato seeded and sliced thin
olive oil
raspberry vinegar
salt
pepper

Peel the pomelo, then cut out segments of fruit, leaving behind the bitter pith. Place the fruit in a bowl, reserving the juice from the fruit in another bowl. Peel the pomegranate, set the arils (seeds) aside. Peel the onions, and the tomatoes, mix them in a big bowl with the seeds of the pomegranate, the pomelo, and the cleaned shrimp. Mix the cutted coriander with olive oil, raspberry vinegar, the juice of the pomelo, salt and pepper. Sprinkle the salad with the sauce, serve cold.

OSZTRIGA HÁROMFÉLEKÉPPEN

ROCKEFELLER OSZTRIGA

2 szelet bacon
2 tucat friss osztriga
200 g spenót, forrázva
500 g zsemlemorzsa
2 ek. snidling, aprózva
1 ek. petrezselyem, aprítva
½ tk. só
kevés csípős paprikaszós
3 ek. extraszűz olívaolaj
1 ek. ánizs
400g kóser só

Melegítsük elő 220 fokra a sütőt. Tegyük a bacont egy mélyebb serpenyőbe, s pirítsuk meg. Öntsük le, morzsoljuk szét és tegyük félre. Tisztítsuk meg az osztrigát és tegyük egy nagyobb lábasba. Öntsünk hozzá annyi vizet, hogy pont elfedje, s tegyük fel főni. Ha felforrt, öntsük le, s tegyük félre. Amint kihűlt, törjük fel a kagylókat. Egy botmixer segítségével turmixoljuk le a bacont, a spenótot, a zsemlemorzsat, a zöldhagymát és a petrezselymet. Adjunk hozzá sót, a csípős paprikaszószot, olívaolajat, az ázsinzt, és 10 másodpercig turmixoljuk, de ne pürésítsük le teljesen. Az osztrigákat tegyük egy tepsibe a kagyló egyik felében és öntsük bele a kóser sőt. Tegyük egy-egy kanálnyi a spenótos keverékből minden egyes osztrigára, és süssük 10 percig, ezután váltsunk légkeverésről mikróhullámú sütésre, és pirítsuk az osztrigákat barnára. Forrón tálaljuk.

OYSTERS 3 WAYS

OYSTERS ROCKEFELLER

2 slices bacon
24 unopened, fresh, live medium oysters
1 1/2 cups cooked spinach
1/3 cup bread crumbs
1/4 cup chopped green onions
1 tablespoon chopped fresh parsley
1/2 teaspoon salt
1 dash hot pepper sauce
3 tablespoons extra virgin olive oil
1 teaspoon anise
3 cups kosher salt

Preheat oven to 450 degrees F (220 degrees C). Place bacon in a large, deep skillet. Cook over medium high heat until evenly brown. Drain, crumble and set aside. Clean oysters and place in a large stockpot. Pour in enough water to cover oysters; bring the water and oysters to a boil. Remove from heat and drain and cool oysters. When cooled break the top shell off of each oyster. Using a food processor, chop the bacon, spinach, bread crumbs, green onions, and parsley. Add the salt, hot sauce, olive oil and anise and process until finely chopped but not pureed, about 10 seconds. Arrange the oysters in their half shells on a pan with kosher salt. Spoon some of the spinach mixture one each oyster. Bake 10 minutes until cooked through, then change the oven's setting to broil and broil until browned on top. Serve hot.



**Előadó:
CHRISTOPHE
DEPARDAY**

**maitre cuisine
mesterszakács**



So chic!

Phone: 345-0779

Fax: 345-0777

e-mail: fc@culinaris.hu

www.culinaris.hu

CULINARIS – FOOD CLUB

H-1036 BUDAPEST,

PERC U. 8.

9 APRIL 2008

BIENVILLE OSZTRIGA

2 szelet bacon, apróra vágva
150 g salotthagyma, apróra vágva
1 tk. só
1/2 tk. cayenne bors
2 tk. fokhagyma, apróra vágva
50 g vaj
150 g liszt
3 dl tej
1 dl fehérbor
150 g gomba, apróra vágva
3 ek. citromlé
50 g zöldhagyma, apróra vágva (csak a zöld rész)
3 ek. petrezselyem, apróra vágva
4 tojássárgája, felferve
3 tucat osztriga

Egy nagyobb serpenyőben pirítsuk kb. 8 percig a bacont. Adjuk hozzá a hagymát, a sót és a cayenne borsot és pároljuk 2 percig. Adjuk hozzá a fokhagymát és a vajat, és pároljuk tovább, míg a vaj el nem olvad. Adjuk hozzá a lisztet, 2 további 2 percig főzzük. Öntsük fel tejjel és a fehérborral, majd alaposan keverjük el. Csökkentsük a lángot közepesre, majd adjuk hozzá a gombát. Keverjük át, s 12 perc alatt hagyjuk besűrűsödni. Adjuk hozzá a citromlét, a zöldhagymát és a petrezselymet, s keverjük össze. Vegyük le a tűzről, keverjük bele a tojássárgákat, majd újra keverjük össze, s szobahőmérsékleten hagyjuk állni. Melegítsük elő a sütőt 220 fokra. Az osztrigákat nyissuk fel, héjukat helyezzük el egy tepsin. Minden kagylóhéjba tegyünk egy-egy osztrigát, tetejére tegyünk 2-2 evőkanállal a szószból. 10 percig süssük, míg a szósz kicsit be nem barnul. Forrón tálaljuk.

OSZTRIGA SALOTTHAGYMA MIGNETTE-TEL

1 tucat osztriga
mignette:
1 ek. salotthagyma, apróra vágva
1 dl pezsgő
frissen örölt bors
barna kenyér
friss majorannával ízesített vaj

Keverjük össze a mignette hozzávalóit. Tegyük az osztrigákat tört jéggel feli tálkába, s tálaljuk az imént elkészült mignette-tel, s a vajjal megkent, enyhén pirított kenyérral.

OYSTERS BIENVILLE



1/2 pound sliced bacon, chopped
1 cup chopped onions
1 teaspoon salt
1/2 teaspoon cayenne
2 teaspoons chopped garlic
1/4 cup (1/2 stick) unsalted butter
1 cup flour
2 cups milk
1/2 cup dry white wine
1/4 pound mushrooms, wiped clean, stems trimmed, and sliced (about 2 cups)
3 tablespoons fresh lemon juice
1/2 cup chopped green onions (green part only)
3 tablespoons chopped fresh parsley leaves
4 large egg yolks, lightly beaten
3 dozen medium-size oysters

In a large skillet over medium-high heat, fry the bacon until crisp, about 8 minutes. Add the onions, salt, and cayenne and cook, stirring, for 2 minutes. Add the garlic and butter, and cook, stirring, for 2 minutes until the butter melts. Add the flour and, stirring slowly and constantly, cook for 2 minutes. Add the milk and wine and stir to blend. Reduce the heat to medium, then add the mushrooms. Stir and fold to mix and cook until the mixture is very thick, about 12 minutes. Add the lemon juice, green onions, and parsley and stir to mix well. Remove from the heat, add the beaten egg yolks, and blend well. Let cool to room temperature. Preheat the oven to 400°F. Arrange the reserved oyster shells on a bed of rock salt in on a large baking sheet. Put an oyster in each shell and top it with about 2 heaping tablespoons of the sauce. Bake until the sauce is delicately browned and the oysters begin to curl at the edges, about 10 minutes. Serve hot.

OYSTERS WITH SHALLOT MIGNETTE



1 Dozen Live oysters
Mignette:
1 Tbls finely minced shallots
1/2 cup champagne vinegar
Freshly ground pepper, to taste
Brown bread
Butter infused with fresh marjoram

Whisk mignette ingredients together. Arrange oysters on a platter over crushed ice and serve with mignette. Spread butter with bread. Toast lightly and serve with oysters.

Előadó:
CHRISTOPHE
DEPARDAY

maitre cuisine
mesterszakács



So chic!

Tel.: 345-0779

Fax: 345-0777

e-mail: fc@culinaris.hu

www.culinaris.hu

CULINARIS – ÍZAKADÉMIA

1036 BUDAPEST,

PERC U. 8.

2008. ÁPRILIS 9.

SÁFRÁNYOS KAGYLÓLEVES

1 kg feketekagyló
4 dl fehérbor
1 tk. salotthagyma, felaprítva
1 tk. sáfrány
1 tk. petrezselyem, felaprítva
3 sárgarépa, julienne-re vágva
4 dl csirke alaplé
2 tk. vaj
2 tk. liszt
3 dl tejszín
só, bors

Hideg folyóvíz alatt tisztítsuk meg a kagylókat. Forraljuk fel a bort egy nagy lábasban, és adjuk hozzá a kagylót. Fedjük le, és gőzöljük úgy 5 percig, míg a kagylók ki nem nyílnak. Szűrjük le a levét, és hagyjuk hűlni. Vegyük ki a kagylókat a héjukból, és tegyük őket félre. Egy mély serpenyőben forraljuk fel a kagyló levét, adjuk hozzá a salottot, a hagymát, a sáfrányt, a petrezselymet, a répát és a csirke alaplevet. Főzzük 10 percig. Vajból és lisztből készítsünk rántást és sűrítsük be vele a levesünket. Öntsük fel tejszínnel, sózzuk-borsozzuk. Adjuk hozzá a kagylót, s tálaljuk forrón.

RIZOTTÓVAL TÖLTÖTT TINTAHAL ENYHE KÓKUSZCURRYVEL

1 kg loligo tintahalcső
250g rizottó
1 kisebb hagyma
2 gerezd fokhagyma, aprítva
75g vaj
30 ml olívaolaj
1 cs. szárított vargánya
hal alaplé, vagy víz
2 ek. Madras currypor
400 ml kókuszkrém
10 dkg gyömbér
1 tk. kurkuma
szárított chili
só
bors
zöldkoriander és lime a díszítéshez

Langyos vízbe áztassuk be a gombát, majd öntsük le róla a vizet, és tegyük félre a rizottóhoz.

Tisztítsuk meg a tintahalat, válasszuk le a lábakat a testről. Aprózzuk fel a hagymát, a fokhagymát és a gyömbért. Egy kisebb serpenyőben forraljunk olajat, és adjuk hozzá a vajat is. Pírítsuk le az imént felaprított zöldségeket, adjuk hozzá a gombát, majd a rizet, és fedjük le. Lassan öntsük fel a gombáról leöntött lével és várjuk meg, míg a riz megszívja magát. Addig főzzük, míg a rizottónk el nem készül. Sózzuk, borsozzuk, majd tegyük félre, s hagyjuk hűlni kicsit. Míg a riz hűl, készítsük el a curryt. Forraljunk olajat egy serpenyőben, és pároljuk addig a maradék gyömbért, míg kicsit levét nem ereszt. Adjuk hozzá a fokhagymát, a curryport, de vigyázzunk, nehogy az utóbbi odakapjon! Öntsük fel a kókuszkrémmel, forraljuk fel, és fűszerezzük ízlés szerint.

Óvatosan töltsük meg a tintahal testét a rizottóval, majd zárjuk le egy fogpiszkáló segítségével.

Melegítsünk fel egy serpenyőt, tegyük bele a tintahalakat, s egy kevés olajon süssük aranszínűre. Tegyük tányérra, s a curryszósszal, friss zöldkorianderrel és lime-mal tálaljuk.

SAFFRON MUSSEL SOUP



2 pounds mussels
2 cups white wine
1 teaspoon shallots, chopped
1 teaspoon saffron
1 tablespoon chopped parsley
3 carrots, cut to julienne
2 cups chicken broth
2 teaspoons butter
2 teaspoons flour
1 cup cream
salt and white pepper to taste

Scrub mussels under cold running water. Heat wine in a large pot. Add mussels. Cover pot and steam for about 5 minutes, or until mussels are opened. Strain cooking liquid through cheese cloth. Save.

Remove mussels from shells. Reserve for garnish. In a medium saucepan, add mussel broth, shallots, onion, saffron, parsley and chicken broth. Simmer for 10 minutes. Combine butter and flour to a paste. Whip in the cooking liquid to thicken. Add cream and seasoning. Add mussels. Heat soup, and serve hot.

RISOTTO STUFFED SQUID WITH A LIGHT COCONUT CURRY



1 kg loligo squid
toothpicks for securing the squid
250g risotto
1 small onion
2 pcs garlic chopped
75g butter
30 ml olive oil
1 pack dried mushrooms (porcini)
fish stock or water
2 tbl Madras curry powder
1 can coconut cream
1 knob ginger
1 tsp tumeric
dried chili to taste
salt and pepper to taste
coriander and lime for garnish

Soak the mushrooms in hot water until soft, reserve the water for the risotto.

Clean the squid and separated the tentacles from the body and set aside. Chop the onion, garlic and ginger fine. Heat a small sauce pan and add the oil and butter. Sauté the onion until translucent then add ½ the ginger and garlic. Add in the mushroom then stir in the rice and coat well. Slowly add the stock or water one ladle at a time until absorbed. Continue until the risotto is tender. Season with salt and pepper then set aside. And let cool a bit. While the rice is cooling, make the curry sauce. Heat some oil in a small pan and Sauté the remaining ginger until fragrant. Add in the garlic and curry powder and stir careful not to let the powder burn. Add in the coconut cream and simmer, season to taste.

Spoon or pipe the risotto into the body of the squid careful not to overfill, secure with a pick and continue till all the squid is used.

Heat a pan and add in the squid, sauté in the oil until lightly golden on the outside. Arrange on serving plates and garnish with fresh coriander and lime wedge

GYÜMÖLCSÖK BALZSAMECETTEL ÉS FEKETEBOSSZAL

200g eper
200 g málna
100g porcukor
balzsamecet
frissen őrölt feketebors
tejszínhab

Mossuk, és tisztítsuk meg a gyümölcsöt, szórjuk meg porcukorral, és 10 percig hagyjuk állni. Tegyük őket kelyhekbe, locsoljuk meg balzsamecettel, táljuk frissen őrölt borsal és tejszínhabbal a tetején.



MACERATED BERRIES WITH BALSAMIC AND BLACK PEPPER

200g Strawberries
200 g Raspberries
100g Powdered sugar
Good Balsamic Vinegar
Fresh ground black pepper
Fresh whipped cream

Clean and hull; the berries and coat with powdered sugar then toss to coat leave standing for 10 minutes until dissolved. Place in serving glass and drizzle with balsamic and top with fresh ground black pepper and cream

**Előadó:
CHRISTOPHE
DEPARDAY**

maitre cuisine
mesterszakács



So chic!

BOROK / WINES



Tohu
Marlborough
Sauvignon Blanc
2006
Új Zéland



Zenato
Pinot Grigio
2006
Olaszország

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

CULINARIS – FOOD CLUB
H-1036 BUDAPEST,
PERC U. 8.
9 APRIL 2008

Borospoharainkat a **RIEDEL** 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