

**Előadó:  
BIRÓ NORBERT**

a Baraka  
étterem séfje

**BARAKA**  
RESTAURANT & LOUNGE

Tel.: 345-0779

Fax: 345-0777

e-mail: [fc@culinaris.hu](mailto:fc@culinaris.hu)

[www.culinaris.hu](http://www.culinaris.hu)

**CULINARIS – ÍZAKADÉMIA**

1036 BUDAPEST,

PERC U. 8.

2008. ÁPRILIS 22., 23., 24.

## HAL GASZTRONÓMIAI ÉS FŐZŐEST

### FISH GASTRONOMY AND COOKING SHOW

#### LAZAC CARPACCIO (10 személyre)

Lazacfilé	0,7 kg
Lime	2 db
Citrom	2 db
Narancs	2 db
Extra szűz olívaolaj	2dl
Világos szójaszós	1dl
Sárgarépa	2 db
Kígyó uborka	2 db
Rukkola	1 doboz
Fokhagyma	2 gerezd
Szeletelt mandula	10dkg
Fleur de Sel	
Bors	



#### SALMONCARPACCIO (for 10 people)

Salmon fillet	0,7 kg
Lime	2 pcs.
Lemon	2 pcs.
Orange	2 pcs.
Olive oil	2dl
Light soysauce	1dl
Carrot	2 pcs.
Cucumber	2 pcs.
Ruccola	1 box
Garlic	2 cloves
Sliced almonds	10dkg
Fleur de Sel	
Pepper	

A lazacfilét vékonyan felszeleteljük, és olívaolajjal megkent tára fektetjük a szeleteket. A zöldségeket julienne-re vágjuk. A citrusok héjából egy keveset lereszelünk, utána meghámozzuk, kifilézzük és a maradékokból a levet kipréseljük. A citruslét zúzott fokhagymával, citrushéjjakkal, szójaszósszal elkeverjük, hozzáadjuk a gyümölcsfilét és egyenletesen elosztjuk a szeletelt lazacra. A rukkolát és a metélte ré vágott zöldségeket olívaolajjal, pirított mandulával, sóval elkeverjük és a halak tetejére halmozzuk.

Slice the salmon thin, and put them to an olive oil sprinkled baking sheet. Cut the vegetables julienne. Grate a bit from the lime-, orange and the lemonpeel, then net and squeeze them out. Mix the juice with the crushed garlic and soysauce, then add the lemon, orange and lime fillet, and sprinkle the mixture to the fish. Mix the rucicola with the vegetables, olive oil, roasted almonds, and put them to the top of the fish slices.

#### GOMBÁS-SPENÓTOS WONTON TŐKEHALAS LEVESBEN (10 személyre)

Tőkehal filé	50dkg
Ázsiai gomba	30dkg
Laska, csiperke	30dkg
Friss paraj	30dkg
Szójacsíra	1 tálcá
Újhagyma	1 cs
Chili	1 db
Gyömbér	10dkg
Koriander	1 cs.
Won-ton lap	20 db
Tojás	1 db
Világos szójaszós	1dl
Édes Chili szós	1dl
Halszós, osztrigaszós	1dl
Halalaplé	1,5l



#### MUSHROOM AND SPINACH STUFFED WONTON IN CODFISH SOUP (for 10 people)

Codfish fillet	50dkg
Asian mushrooms	30dkg
Mushrooms	30dkg
Fresh spinach	30dkg
Soysprouts	1 package
Chives	1 cs
Chili	1 pcs.
Ginger	10dkg
Cilantro	1 cs.
Won-ton sheets	20 pcs.
Egg	1 pcs.
Light soysauce	1dl
Sweet chilisauce	1dl
Fishsauce, oystersauce	1dl
Fishstock	1,5l

A gombák felét apróra vágjuk, enyhén lepirítjuk, szójával, gyömbérrel, korianderrel ízesítjük. Hozzápirítunk durvára vágott spenótlevelet is. A halat felkockázzuk és szójaszósszal, csilivel bepácoljuk. Az elkészült töltelékkel betöltjük a megtojásózott szélű wontonokba és felhasználásig hűtőbe tesszük. A maradék zöldségeket laskára vágjuk, és az alaplében felforraljuk. Forrás után belekeverjük a fűszereket, az ízesítő szószokat és a wontonokat. Ha a wontonok készre főttek a levesbe tesszük a halkockákat és rövid ideig abáljuk.

Cut the half of the mushrooms, roast them with the soysauce, season with ginger and cilantro. Add the cuttred spinach. Cut the fish into cubes, and put them into soysauce-chili marinade. Galaze the edges of the wonton with eggs, then fill the wonton sheets with the mixture, and put them into the frigde. Cut the vegetables julienne and bring them to boil in the stock. After it boiled, season with the spices, the sauces, and add the wontons. If the wontons cooked ready, add the fish and cook it for few minutes.

**Előadó:  
BIRÓ NORBERT**

a Baraka  
étterem séfje

**BARAKA**  
RESTAURANT & LOUNGE

Phone: 345-0779  
Fax: 345-0777  
e-mail: [fc@culinaris.hu](mailto:fc@culinaris.hu)  
[www.culinaris.hu](http://www.culinaris.hu)

**CULINARIS – FOOD CLUB**  
H-1036 BUDAPEST,  
PERC U. 8.  
22; 23; 24 APRIL 2008

## SEABASS EGYBEN SÜTVE MANGÓS-PAPAYÁS RAGAC SOS RIZZSEL

seabass	1,5kg
durva só	1,5 kg
tojásfehérje	2 db
Kakukkfű	2 cs.
Rozmaring	2 cs.
Bazsalikom	2 cs.
Ragacsos rizs	5 dkg
Salotthagyma	20 dkg
Alaplé	1 l
Vaj	10dkg
Mangó	1 db
Papaya	1 db
Fokhagyma	2 gerezd



A seabassokat kibeizzuk, belülről enyhén besózzuk, és a friss fűszerekkel, zúzott fokhagymával betöltjük. A kakukkfűből tegyünk félre egy pár ágat.

A sót a tojásfehérjével keverjük át és egy tepsi aljába kb. 1 cm-es rétegben a felét terítsük el. Rakjuk rá a halakat, a só másik felével burkoljuk be, és 180 fokos sütőben kb. 30 percig süssük.

Közben a salottákat hámozás után vágjuk apróra és vajban fonnyasszuk meg. Pirítsuk hozzá a fekete rizst, és öntsük fel az alaplével. Sózzuk, és fedő alatt lassú tűzön pároljuk puhára. Ha megpuhult keverjük hozzá a kockára vágott hámozott gyümölcsöket és a félretett kakukkfűvet.

A halat sütés után egy pár percet pihentessük, törjük fel a sót és tálaljuk.

## ROASTED SEABASS WITH MANGO-PAPAYA FLAVOURED STICKY RICE

seabass	1,5kg
salt	1,5kg
eggwhite	2
Thyme	2 box
Rosemary	2 box
Basil	2 box
Glutenous rice	5dkg
Shalott	20dkg
Stock	1 l
Butter	10dkg
Mango	1 pcs.
Papaya	1 pcs.
Garlic	2 cloves

Clean the fishes, salt them inside, season with the fresh herbes and crushed garlic. Set apart a few branch of thyme. Mix the eggwhites with the salt, and effuse the half of the mixture to a baking sheet. Put on the fishes, sprinkle them with the another half of the salt, and bake them in the oven in 180 degrees for 30 minutes. Meanwhile clean and cut the shalott, and roast them in butter. Add the rice, and pour with the stock. Season with salt, and simmer to cook it soft. If the rice cooked ready, add the cube cutted fruits, and the thyme. After the fishes baked, break the salt-rind, then serve them with the rice.

## FEUILLE DE BRICK HALÁSBATYU, WASABIS BURGONYAPÜRÉVEL

Redsnapper filé	1 kg
Vegyés zöldség	1 kg
(sárgarépa, angol zeller, cukkini, paprika, shitake, újhagyma, szójacsíra, bambuszrügy)	
Gyömbér	10 dkg
Fokhagyma	1 dkg
Chili	2 db
Koriander	1 cs.
Szójaszós	1 dl
Magos mustár	1 dkg
Méz	10 dkg
Snidling	1 ktg
Burgonya	1,5 kg
Tejszín	0,3 l
Vaj	0,2 kg
Wasabi	



A magos mustárt és a snidlinget keverjük össze és tegyük félre. A zöldségeket vágjuk laskára és pirítsuk le a fűszerekkel. Rakjuk hozzá a metéltre vágott halat és osszuk 10 egyenlő részre. Halmozzuk a megvajazott brick tészta alá és formázzunk batyukat belőle. 170 fokos sütőben 12-15 percig süssük. A burgonyából klasszikus pürét készítsünk amit újhagymazölddel és vízzel kevert wasabival ízesítsünk. A mártással tálaljuk.

## FISH FEUILLE DE BRICK WITH WASABI-POTATO PUREE

Redsnapper fillet	1 kg
Vegetables	1 kg
(carrot, cellery, zucchini, paprika, shitake, spring onion, soysprouts, bambooshoots)	
Ginger	10 dkg
Garlic	1 dkg
Chili	2 pcs.
Cilantro	1 cs.
Soysauce	1 dl
Mustard with seeds	1 dkg
Honey	10 dkg
Chives	1 bundle
Potato	1,5 kg
Cream	0,3 l
Butter	0,2 kg
Wasabi	

Mix the mustard with the chives, and set apart. Cut the vegetables julienne, and roast them with the herbes. Mix them with the julienne cutted fish, and separate them to ten equal portion. Put the portions to the Brick pastry, and make small packs from them. Bake them in the oven for 12-15 minutes in 170 degree. Make some classic puree from the potatos, then mix with chives, water and wasabi. Serve with the sauce.

**Előadó:**  
**BIRÓ NORBERT**

a Baraka  
étterem séfje

**BARAKA**  
RESTAURANT & LOUNGE

Tel.: 345-0779  
Fax: 345-0777  
e-mail: [fc@culinaris.hu](mailto:fc@culinaris.hu)  
[www.culinaris.hu](http://www.culinaris.hu)

**CULINARIS – ÍZAKADÉMIA**  
1036 BUDAPEST,  
PERC U. 8.  
2008. ÁPRILIS 22., 23., 24.

## JUHARSZIRUP-KÓKUSZ KRÉMKARAMELL EPER KAVIÁRRAL

Tojás	8 db
Kókusztej	1 l
Cukor	13 dkg
Demerara cukor	10 dkg
Eper	20 dkg
Juharszirup	10 ek.
Vaj	50 g

A cukrot keverjük ki a tojásokkal, öntsük hozzá a kókusztejet és keverjük simára. A porcelán formákat vajazzuk ki. A formák aljába öntsünk juharszirupot, és töltsük rá a masszát. Tegyük vízfürdőbe és 140 fokos sütőben süssük 40 percet. Ha kihűlt szedjük ki a formából, hintsük meg a demerara cukorral és nyílt lánggal égessük meg kicsit. Eper kaviárral tálaljuk.

## MAPLESYRUP-COCONUT CRÈME CAMEL WITH STRAWBERRY CAVIAR



Egg	8 pcs.
Coconut milk	1 l
Sugar	13 dkg
Demerara sugar	10 dkg
Strawberry	20 dkg
Maplesyrup	10 tbs.
Butter	50 g

Mix the sugar with the eggs, pour the coconut milk, and mix them smooth. Grease the ramekins with butter. Pour some maplesyrup, and pour the mixture to the top. Put them to water-bath and bake them in to oven for 40 minutes in 140 degrees. After it's cooled down, put them out from the ramekins, and sprinkle with demerara sugar, and burn them with fire a bit. Serve with strawberry caviar.

## BOROK / WINES



**Torres Vina Sol**  
2007  
Spanyolország



**Heimann Viona**  
2006  
Szekszárd

Borospoharainkat a **RIEDEL** biztosította.



A Culinaris Ízakadémia **STEENBERGS** fűszereket használ.



A Culinaris Ízakadémia konyha gépeit a Siemens biztosította.

**SIEMENS**

1126 Budapest, Királyhágó tér 8-9.  
[www.siemens-haztartasi-gepek.hu](http://www.siemens-haztartasi-gepek.hu)