

Előadó:
CHRISTOPHE
DEPARDAY

maitre cuisine
mesterszakács



So chic!

Tel.: 345-0779, 06-30-663-1544

Fax: 345-0777

e-mail: fc@culinaris.hu

www.culinaris.hu

CULINARIS – ÍZAKADÉMIA

1036 BUDAPEST,

PERC U. 8.

2008. MÁJUS 13., 14.

MAGYAR GASZTRONÓMIAI ÉS FŐZŐEST

GASTRONOMIE HONGORISE

GULYÁS LEVES

<i>fehéragyma</i>	50 dkg
<i>fokhagyma</i>	10 dkg
<i>paradicsom</i>	50 dkg
<i>pirospaprika</i>	2 dkg
<i>marha comb</i>	80 dkg
<i>sárgarépa</i>	25 dkg
<i>zeller</i>	25 dkg
<i>burgonya</i>	30 dkg
<i>só</i>	10 dkg
<i>babérlevél</i>	3 g
<i>őrölt kömény</i>	5 g
<i>marhaalaplé</i>	1 l
<i>vaj</i>	5 dkg
<i>sertézsír</i>	10 dkg
<i>paprika</i>	25 dkg

Pirítsuk le a hagymát és a paprikát a zsíron kb. 10-15 percig, majd adjuk hozzá a paradicsomot és a sárgarépát. Pucoljuk meg a zeller felét és a fokhagymát, adjuk hozzá a marha alaplevet, a pirospaprikát, kömény-magot, majd hagyjuk 2 órán át főni. Ezalatt pucoljuk meg a maradék sárgarépát, zellert és krumplit, tegyük sós vízbe állni és tegyük felre a levesnek.

Főzzük, keverjük össze, adjuk hozzá a felkockázott húst és főzzük újabb egy órán át. Ezek után adjuk hozzá a félretett zöldséget és főzzük amíg a zöldség meg nem fő (kb. 30 perc). Tálaljuk forrón.



GOULASCH HONGROIS

<i>Oignons</i>	50 dkg
<i>Ail</i>	10 dkg
<i>Tomates</i>	50 dkg
<i>paprika en poudre</i>	2 dkg
<i>viandes de boeuf</i>	80 dkg
<i>carotte</i>	25 dkg
<i>celleris</i>	25 dkg
<i>pommes de terre</i>	30 dkg
<i>sel</i>	10 dkg
<i>feuille de laurier</i>	3 g
<i>cumin en poudre</i>	5 g
<i>consommé de boeuf</i>	1 l
<i>beurre</i>	5 dkg
<i>graisse de porc</i>	10 dkg
<i>tv paprika</i>	25 dkg

Mettons les oignons a fondre dans la graisse de porc avec le tv paprika pendant 10 a 15 mn suite ce temps ajoutons les tomates et une seule carotte. Épluchons également un morceau de celleris, ;pluchons l ail, le paprika en poudre le cumin et ajoutons tous dans le consommé de boeuf et l eau, suite laissons la mixture a cuire au feu doux pendant 2 heures. Pendant ce temps

coupons le reste des carottes ainsi que le celleris et les pommes de terre. Mettons les a blanchir dans l eau salé et reservons les pour la soupe. Cuissons, mixeons et mettons dans chinois etaminer. Ajoutons la viande coupée dedans et laissons cuire a nouveau a peut pret pendant 1 heure Ajouteons les légumes et les pommes de terre le sel et le beurre et recuissons des que les légumes soient prêts, servons la soupe tres chaud.

TÖLTÖTT KÁPOSZTA

<i>norilap</i>	10 db
<i>sushirizs</i>	1 kg
<i>savanyú káposzta</i>	30 dkg
<i>savanyú káposzta levél</i>	25 dkg
<i>paradicsom</i>	20 dkg
<i>paprika</i>	20 dkg
<i>hagyma</i>	30 dkg
<i>fokhagyma</i>	5 g
<i>sertés szűzérme</i>	18 dkg
<i>só</i>	10 dkg
<i>bors</i>	10 g
<i>pirospaprika</i>	10 g
<i>cukor</i>	2 dkg
<i>fehér borecet</i>	1 dl
<i>lardon</i>	25 dkg
<i>petrezselyem</i>	5 g
<i>borjú alaplé</i>	4 dl
<i>fehérbor</i>	5 dl
<i>vaj</i>	20 dkg

Főzzük meg a káposztaleveleket a hagymával, sóval, borssal és némi fehérborral. Ezidő alatt főzzük meg a

CHOUX HONGROIS FARCI

<i>Feuille de noris</i>	10 db
<i>Riz a suchi</i>	1 kg
<i>Choux mariné</i>	30 dkg
<i>Feuille de choux mariné</i>	25 dkg
<i>Tomates</i>	20 dkg
<i>Tv paprika</i>	20 dkg
<i>Oignons</i>	30 dkg
<i>Ail</i>	5 g
<i>Filet de porc</i>	18 dkg
<i>Sel</i>	10 dkg
<i>Poivre</i>	10 g
<i>Paprika en poudre</i>	10 g
<i>Sucre</i>	2 dkg
<i>Vinaigre blanc</i>	1 dl
<i>Lard</i>	25 dkg
<i>Persil</i>	5 g
<i>Fond de veau</i>	4 dl
<i>Vin blanc</i>	5 dl
<i>Beurre</i>	20 dkg

Cuissons le choux mariné avec les oignons l ail, un peu du sel, du poivre et du vin blanc. Pendant ce

**Előadó:
 CHRISTOPHE
 DEPARDAY**

maitre cuisine
 mesterszakács



Le chic!

Tel.: 345-0779, 06-30-663-1544

Fax: 345-0777

e-mail: fc@culinaris.hu

www.culinaris.hu

CULINARIS – ÍZAKADÉMIA
 1036 BUDAPEST,
 PERC U. 8.
 2008. MÁJUS 13., 14.

rizst egy kevés sóval, cukorral és ecettel. Sózzuk és borsozzuk sertéshúst, majd vajon pirítsuk kb. 15 percen át, s hagyjuk állni. Készítsünk zsíron a paradicsommal és paprikával lecsó alapot, és főzzük nagyjából fél órán át, majd turmixoljuk le. Vegyünk elő egy sushi bambuszt, tegyük rá a káposztalevelet, majd a nori lapokat, a főtt rizst, majd a húst és göngyöljük fel, mintha sushi-t csinálnánk. 5 pernyi gőzölés után található is a lecsóval nyakon öntve és egy szál petrezselyemmel a tetején.



temps. Cuisson le riz a suchi dans l'eau avec un peu du vinaigre, du sucre et du sel. Salons et poivrons le filer de porc poeler au beurre et l'enfourner pendant 15 minutes a 130 degrees mettons la mixture a cuisson, suite cela laissons la a reposer. Sur une grille faisons la sauce letcho. Faisons revenir le lard avec les oignons les tomates et l'ail

et mijotons pendant une petite demi heure. Personnellement, je prefere le laisser un peu plus longtemps sur le feu. Une fois c'est cuit je mixe le tout les ingredients et les passe au chinois etamine et je reduit a nouveau et le monte au beurre dans la sauce et les mettre a pret. Il faut reserver la confection des suchis sur une press en bambou. Mettons les feuilles noris ensuite la feuille de chou cuite le chou rapé et cuit, le riz a suchi pret et un morceau de filet de porc couper dans la longueur enroulons tous comme dans le. Film alimentaire et cuisons les farces dans la vapeur pendant 5 min. Dressons ce suchi avec un peu de sauce letcho et mettons une feuille de persil au dessus.

HORTOBÁGYI PALACSINTA

csirkecomb	1,2 kg
liszt	8 dkg
tojás	6 db
paprika	3,5 dkg
piros paprika	5 g
paradicsom	25 dkg
salothagyma	1,25 dkg
só	8 dkg
vaj	25 dkg
sertés zsír	5 dkg
olaj	0,8 dl
citrom	15 g
torma	10 g
kolbász	10 dkg
citrac	5 g
algin	3 g
zselatinlap	5 g
cukor	6 dkg
savanyú tejföl	13,5 dkg
agar-agar	5 g
tej	1,25 dl
tejszín	1 dl
libamáj	25 dkg
csirkemell	35 dkg
calcic	10 g
olívaolaj	2,5 dl
medvehagyma	30 dkg

A csirke elkészítése: csontozzuk ki a húst és vágjuk fel, sózzuk, borsozzuk. Süssük le a darabokat. Amikor félig kész van, adjuk hozzá a paradicsomot és a piros paprikát, és a salothagymát, majd öntsük fel vízzel és főzzük 2-3 órán át, míg a hús le nem válik a csontokról. Másfél óra után adjuk hozzá a tejfölt a sajtot és a tejszínt, majd főzzük újabb egy órán át.

Amikor megfőtt, vegyük ki a húst egy porcelán tára. A paprikás alaplé negyedéhez adjuk hozzá a zselatint és az agar-agar-t és hagyjuk megszilárdulni. Tojásfehérjével dúsított tésztaalapból süssünk vastagabb



CREPE DE HORTOBÁGYI

Pintades	1,2 kg
Farine	8 dkg
Oeufs	6
Paprika hongrois	3,5 dkg
Paprika en poudre	5 g
Tomates	25 dkg
Echalottes	1,25 dkg
Sel	8 dkg
Beurre	25 dkg
Graisse de porc	5 dkg
Huile	0,8 dl
Citron	15 g
Raifort	10 g
Saucisse	10 dkg
Citrac	5 g
Algin	3 g
Feuille de gelatine	5 g
Sucre	6 dkg
Creme aigre	13,5 dkg
Agar agar	5 g
Lait	1,25 dl
Creme	1 dl
Foie Gras	25 dkg
Blanc de pintade	35 dkg
Calcic	10 g
Huile d olive	2,5 dl
Ail des ours	30 dkg

Le ragout de pintades et la gellé de paprika: désossons la pintade et coupeons-la en 4 morceaux, salons et poivrons. Mettons les morceaux a cuir en faisant revenir dans de le gras. Des qu'il es mis cuit ajoutons le paprika hongrois, le paprika en poudre, les tomates, l'echalotte et mouillons avec de l'eau. Cuissons tout au feu tres doux pendant 2 a 3 heures. Au bout de 1,30 minute ajoutons la creme aigre, la creme et laissons cuire a nouveau pendant 1 heure. Des qu'il est cuit retirons la pintade de passer aux chinois la en prelever ¼ de litre et laissons

**Előadó:
 CHRISTOPHE
 DEPARDAY**

maitre cuisine
 mesterszakács



So chic!

Tel.: 345-0779, 06-30-663-1544

Fax: 345-0777

e-mail: fc@culinaris.hu

www.culinaris.hu

CULINARIS – ÍZAKADÉMIA

1036 BUDAPEST,

PERC U. 8.

2008. MÁJUS 13., 14.

palacsintákat, és egy 8 cm átmérőjű kiszúróval szaggassunk belőle korongokat, majd tegyük így a paprikaszelével is.

Elkészítjük a tejfő kaviárt: a vizet összeforraljuk az Alginnal, hagyjuk kihűlni, keverjük bele a Citrast, forraljuk újra, majd ismét hagyjuk kihűlni, keverjük bele a tejfőt, adjunk hozzá vizet és a Calcic-ot, keverjük át alaposan, majd egy nagyobb fecskendő segítségével szaggassuk ki belőle a kaviárokat. A húst kivesszük a szószból, apróra vágjuk, a szószat alaposan átszűrjük, vaját adunk hozzá, és felforraljuk.

Tálalás: a tányérra legelsőként a szószból merünk, erre kerül egy réteg palacsinta, rá a paprika zselé, rá egy kevés comb hús, majd újabb réteg palacsinta, majd egy vékony réteg lepírtott libamáj, majd vékonyan szelt csirkemell vajon lepírítva, sóval-borssal fűszerezve, majd ismét palacsinta. Dekorációnak kerül rá tejfő kaviár, illetve kolbászból készített chips, illetve opcióként készíthetünk rá medvehagymaolajat is.

fremir. Ajoutons les feuilles de gelatine et l'agar agar formet puis laissons refroidir formet des cercle de 8 cm de diametres. Les faux blinis: dans une calotte mettons tout le lait en remuant ajoutons la farine doucement. Puis ajoutons 3 oeufs entiers et 3 jaunes, battre tous en ajoutant 100 gr du beurre liquide, raiford et le zeste de citron le sel et le poivre battons les blancs d'oeufs en neige et incorporons dedans. Preparation: poellons les faux blinis dans l'huile avec une forme de 8 cm de diametres. caviard et raviolis de creme aigre: mettre 250 gr de creme aigre a chauffe avec un peu d'eau. Salé et poivré ajouter l'aginate et melanger laisser refroidir. Ajoutons le citrac et mixons a nouveau laisser toujours caviard et les raviolis. Finissons: dans une casserole ajoutons la brunoise de pintade et un fond de sauce du paprika. Chauffons la mixture et ajoutons un peu de beurre et poelons avec les morceaux de foie gras et blanc de pintades. Prenons le reste du sauce a chauffer, ajoutons le reste du beurre. Mixeons et nappons dans une assiette et dressons en milles feuilles la sauce. Dans un premier temps une crepe la gellé de paprika tiede la brunoise de pintade a nouveau. Une crepe le blanc et le foie gras la derniere crepe le raviolis le caviard de creme aigre avec des tranches de saucisse frit et de l'huile d'ail des ours.

CSERESZNYÉS-KAPROS TÚRÓS RÉTES

cseresznye	50 dkg
rétestészta lap	2 db
túró	50 dkg
cseresznyeszörp	2 dl
kapor	5 g
tojás	1 db
tojássárgája	2 db
cukor	10 dkg
vaj	15 dkg
tejszín	2 dl
vanília	1 rúd

Kenjük meg a rétestésztát olvasztott vajjal és nyújtjuk ki. Vágjuk függőlegesen 5-6 cm széles csíkokra, majd ezeket a vajas oldalukkal kifelé tekerjük egy sodrófára, s tegyük a sütőbe. Süssük 180 fokon 10 percig, majd húzzuk le a tésztagyűrűket a sodrófáról. Ez idő alatt álljunk neki a cseresznyés tölteléknek. A tejszínt vaníliával forraljuk fel, a cseresznyét mossuk meg, töröljük szárazra, magozzuk és keverjük össze a túróval. Cukorból és vízből karamell alapot készítünk, hozzáadjuk a tejszínt, és kissé leredukáljuk. A kaptot megmossuk, felaprózzuk, és hozzáadjuk a cseresznyés keverékhez. Töltsük meg a réteslapunkat a krémmel és a karamellszósszal leöntve, cseresznyesziruppal tálaljuk.



STRUDEL AUX CERISES ET FROMAGE BLANC ET ANETH

Cerises	50 dkg
Pate a strudel	2 bandes
Fromage blanc	50 dkg
Cerises aux sirop	2 dl
Aneth	5 g
Oeufs entier	1
Jaunes d'oeufs	2
Sucre	10 dkg
Beurre	15 dkg
Crème	2 dl
Vanille	1

Badigeonnons la pate a strudel avec le beurre fondue, enroutons au tour d'une frome qui a 1,5 cm de diametre. Enfournons a 180 degre pendant 10mn pendant ce temps faisons la creme aux cerises a l'aneth Mettons a bouillir la creme avec la vanille, passons dans un chinois etamine les cerises et les pressons sur un torchon pour qu'elles soient bien seches. Des qu'il sont bien seches, melangeons les avec le fromage blanc mixons tout et laissons refroidir. Dans un cul de poele mettons les jaunes et l'oeuf entier, aditionnons du sucre et melangeons tout jusqu'a ce que la massa blanchise, ajoutons la farine et melangeons la creme avec cette preparation et laissons cuire a nouveau en remuent constamment. Ajoutons le fromage blanc et les cerises mixes et l'aneth coupé en tous petit morceaux laisser refroidir. Puis farcons les rouleau de strudel avec la garniture et servir.



St. Andrea
Örökké
Eger, 2006



Heimann
Cervaes
Szekszárd, 2005

Előadó:
**CHRISTOPHE
DEPARDAY**

maitre cuisine
mesterszakács



So chic!

Tel.: 345-0779, 06-30-663-1544

Fax: 345-0777

e-mail: fc@culinaris.hu

www.culinaris.hu

CULINARIS – ÍZAKADÉMIA

1036 BUDAPEST,
PERC U. 8.

2008. MÁJUS 13., 14.

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