

**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 27., 28.

CAJUN KREOL GASZTRONÓMIAI ÉS FŐZŐEST CAJUN CREOLE GASTRONOMY AND COOKING SHOW

ÉDESÍZÍ RÁK PITE

50 g vaj
 150 g fehérgyömb, apróra vágva
 100 g zöld californiai paprika, felkockázva
 100 g zellerszár
 1 1/2 tk. só
 1/2 tk. cayenne bors
 1/8 tk. fehérbors
 150 g paradicsom, apróra vágva
 350 g édesvízi rák
 2 ek. liszt
 150 ml víz
 1 cs. leveles tészta



CRAWFISH PIE

1/4 cup butter
 1 cup chopped onion
 1/2 cup chopped green pepper
 1/2 cup celery
 1 1/2 tsp. salt
 1/2 tsp. cayenne
 1/8 tsp. white pepper
 1 cup diced tomato
 12 ounces crawfish
 2 tbsp. flour
 1 cup water
 1 double crust pie crust

Olvasszuk meg a vajat, dobjuk rá a gyömböt, a paprikát, a zellert, a sót, a borsot, a cayenne borsot és a fehérborsot, és pirítjuk, míg a gyömb arany színűvé nem válik. Hozzáadjuk a paradicsomot, a rákot, és kb. 3 percig pirítjuk, gyakori kevergetés mellett. A lisztet és a vizet addig kevergetjük egy serpenyőben, míg masszát nem kapunk. Vegyük le a tűzről és hagyjuk addig állni, míg szilárd nem lesz. A süttöt előmelegítjük. A tésztát kivajazott piteformába tesszük, és beleöntjük a zöldes-gyömbös keveréket. A tetejét lefedjük tésztával. 30-40 percig 180 fokos sütőben, aranybarnára sütjük. Tálalás előtt 10 percet hagyjuk hűlni.

Melt butter in skillet and saute onion green pepper, celery, salt, cayenne and white pepper until onions are golden. Add tomatoes and cook for 3 minutes, stirring occasionally. Add crawfish tails and cook for 3 minutes, stirring occasionally. Dissolve flour in water and add to skillet, stirring constantly until mixture thickens.

Remove from heat and let thicken 20 to 30 minutes. Preheat oven to 400 degrees. Pour crawfish mixture into 9-inch deep dish pie shell; top with upper crust and bake 30-40 minutes or until crust is golden brown. Cool for 10 minutes and serve.

CSIRKE-KOLBÁSZ GUMBO

150 ml olaj
 150 g liszt
 2 nagyobb fehérgyömb, apróra vágva
 2 californiai paprika, felkockázva
 4 zellerszár, apróra vágva
 4 - 6 gerezd fokhagyma, apróra vágva
 4 l csirke alaplé
 2 babérlevél
 2 tk. Creole fűszerkeverék
 1 tk. kakukkfű
 só
 bors
 1 nagyobb csirke (minél fiatalabb, annál jobb), darabokra vágva
 800 g füstölt kolbász, felkarikázva
 1 cs. metélő hagyma, apróra vágva
 100 g petrezselyem, apróra vágva



CHICKEN AND SAUSAGE GUMBO

1 cup oil
 1 cup flour
 2 large onions, chopped
 2 bell peppers, chopped
 4 ribs celery, chopped
 4 - 6 cloves garlic, minced
 4 quarts chicken stock
 2 bay leaves
 2 tsp. Creole seasoning, or to taste
 1 tsp. thyme leaves
 Salt and freshly ground black pepper to taste
 1 large chicken (young hen preferred), cut into pieces
 2 pounds andouille or smoked sausage, cut into 1/2" pieces
 1 bunch scallions (green onions), tops only, chopped
 2/3 cup fresh chopped parsley

A csirkét sózzuk-borsozzuk, a fűszerkeverékkel ízesítjük és néhány perc alatt arany színűre sütjük egy serpenyőben. Lepirítjuk a kolbászt, leöntjük a zsíráját, a szeleteket félretesszük. Egy nagy lábasban a lisztből és az olajból barna rántást készítünk. Hozzáadjuk a zöldségeket, és gyorsan lepírtjük őket, majd kb. 4 percig hagyjuk őket főni, hogy megpuhuljanak. Ezt követően felöntjük az alaplével, fűszerezzük, majd hozzáadjuk a csirkét és a kolbászt. Felforraljuk, majd kb. egy órán át főzzük, a tetejére feljövő zsírt lekanalazzuk. Beleszórjuk a petrezselymet és a metélőgyömböt és további 5 percig főzzük. Melegen, pirítóssal tálaljuk.

Season the chicken with salt, pepper and Creole seasoning and brown quickly. Brown the sausage, pour off fat and reserve meats. In a large, heavy pot, heat the oil and cook the flour in the oil over medium to high heat, stirring constantly, until the roux reaches a dark reddish-brown color. Add the vegetables and stir quickly. This cooks the vegetables and also stops the roux from cooking further. Continue to cook, stirring constantly, for about 4 minutes. Add the stock, seasonings, chicken and sausage. Bring to a boil, then cook for about one hour, skimming fat off the top as needed. Add the chopped scallion tops and parsley, and heat for 5 minutes. Serve with toasts.

Előadó:
CHRISTOPHE
DEPARDAY

maitre cuisine
mesterszakács



So chic!

Phone: 345-0779, 06-30-663-1544

Fax: 345-0777

e-mail: fc@culinaris.hu

www.culinaris.hu

CULINARIS – FOOD CLUB

H-1036 BUDAPEST,

PERC U. 8.

27; 28 2008

JAMBALAYA

400 g csirkemell filé, felkockázva
400 g főtt, tisztított garnéla
400 g csipős füstölt kolbász, karikákra
vágva
400 g füstölt sonka, felkockázva
1 nagyobb fehérhagyma, apróra vágva
1 californiai paprika, felkockázva
3 - 6 gerezd fokhagyma, apróra vágva
4 zellerszár, apróra vágva
3 kisebb doboz süritett paradicsom
4 paradicsom, megtisztítva, felkockázva
1 doboz paradicsomkonzerv
2 l csirke alaplé
2-3 ek. Creole fűszerkeverék
2 tk. cayenne bors
2 tk. feketebors
1 tk. fehérbors
1 tk. oregano
1/2 tk. kakukkfű
2 babérlevél
só
1 kg hosszúszemű rizs

Egy nagyobb serpenyőben megpírtjuk a csirkét, sózunk-borsozzuk. Lepírtjük a kolbászt, a zsíráját leöntjük. Egy nagyobb lábasban lepírtjük a hagymát, a fokhagymát, a paprikát és a zellert. Hozzáöntjük a süritett paradicsomot, és egy kicsit ezt is barnásra pírítjuk. Ezt követően felöntjük az alaplé negyedével, és jó alaposan elkeverjük – gondosan ügyelve, hogy az esetleg az edény aljához tapadt paradicsom is feloldódjon. A Creole fűszerkeverékkel ízesítjük, hozzáadjuk a paradicsomot, és ha kell, sózzuk. 10 percen keresztül főzzük. Adjuk hozzá a csirkét, a rákot, és főzzük 10 percig ismét. Ha halat, vagy tengeriherkenyűt használunk, ügyeljünk rá, hogy ne főjön szét. Felöntjük a maradék alaplével, elleőrizzük, hogy igényel-e még vmi. fűszert, hozzáadjuk a rizst, és keverjük át alaposan. További 20-25 percen át főzzük, vagy addig, míg a rizs meg nem fő. Csökkentjük a hőfokot, és addig főzzük, míg a szósunk be nem sűrűsödik – kb. 10 percen keresztül. Alaposan átkeverjük, majd melegen tálaljuk.

TILÁPIA ÉDESBURGONYA KÖNTÖSBEN, VANÍLIAÖNTETTEL

2 db 200 g körüli tilápia filé
3 édesburgonya, főzve, megtisztítva
3 tk. frissen facsart citromlé
4 tk. frissen facsart narancslé
1 ek. sózatlan vaj
1 tk. só
1/2 tk. reszelt gyömbér
3 graham lisztből készült keksz
150 g pirított pekándió
2 ek. olvasztott vaj
5 ek. magas zsírtartalmú tejszín
1 ek. vanília kivonat
2 tk. hal alaplé, vagy víz
egy csipet Creole fűszerkeverék

Összetörjük az édesburgonyát, hozzáadjuk a citrusok levét, a vajat, sőt és gyömbért, és alaposan elkeverjük. Összemorzsoljuk a kekszet, elkeverjük a ledarált pekándióval és az olvasztott vajjal. A halat megkenjük az édesburgonyás keverékkel, majd rászórjuk a diós keve-

JAMBALAYA



1 lb. boneless chicken, cubed
1 lb. shrimp, boiled and peeled
1 lb. (hot) smoked sausage, andouille
or chaurice, sliced on the bias
1 lb. diced smoked ham
1 large onion, chopped
1 bell pepper, chopped
3 - 6 cloves garlic, minced
4 ribs celery, chopped
3 small cans tomato paste
4 large tomatoes, peeled, seeded and diced
1 28-oz. can tomatoes
8 cups good dark homemade chicken stock
2-3 tbsp. Creole spicemix to taste
2 tsp. cayenne
2 tsp. black pepper
1 tsp. white pepper
1 tsp. oregano
1/2 teaspoon thyme
2 bay leaves
salt
4 cups long-grain white rice, uncooked

In a sauté or frying pan, brown the chicken, a bit of salt, black pepper and red pepper otherwise. Brown the sliced smoked sausage or andouille and pour off fat. In the pot, sauté the onions, garlic, peppers and celery in oil until onions begin to turn transparent. In the same pot, while you're sautéing the "trinity", add the tomato paste and let it pincé, meaning to let it brown a little. Once the vegetables are translucent and the tomato paste achieves sort of a red mahogany color, deglaze the pan with the about 2 cups of the stock, scraping the bottom of the pan to mix up any browned bits, and stir until smooth, making sure the sautéed vegetables, paste and stock are combined thoroughly. It should be fairly thick. Add the Creole seasoning, tomatoes and salt to taste. Cook over low-medium heat for about 10 minutes. Add the meat and seafood and cook another 10 minutes; if you're using seafood, be careful not to overcook it. Add the rest of the stock, check seasonings, and stir in the rice, combining thoroughly. Cook for about 20-25 minutes, or until the rice has absorbed all the liquid and is cooked through. Check seasoning anyway, then turn the heat down to low-medium and let the sauce thicken up a bit, with the pot uncovered, stirring frequently, for about 10 minutes. Serve hot.

TILAPIA WITH SWEET POTATO CRUST AND VANILLA CREAM SAUCE



Two 6 ounce tilapia fillets
3 sweet potatoes, cooked and peeled
3 tsp. fresh lemon juice
4 tsp. fresh orange juice
1 tbsp. unsalted butter
1 tsp. salt
1/2 tsp. minced ginger
3 graham crackers
1 cup roasted pecans
2 tbsp. melted butter
5 tbsp. heavy cream
1 tsp. pure vanilla extract
2 tbsp. fish stock, or water
Pinch of Creole seasoning

Grind the sweet potatoes, juices, butter, salt and ginger together and set aside. Grind the graham crackers, pecans and butter together. Cover the fish with the sweet potato mixture, then sprinkle the pecan mixture over the sweet potato mixture. Broil the fil-

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 27., 28.

réket is. Előmelegített sütőbe tesszük őket, és addig sütjük, míg a külsejük aranyszínű nem lesz. Egy mélyebb serpenyőben elkeverjük a tejszínt, a vanília kivonatot, az alaplevet, és fűszerezzük. Forraljuk fel, hagyjuk, hogy az esszenciában levő alkohol elpárologjon. A szószt adagoljuk ki a tányérokra, tegyük rá a halat, és tálaljuk.

KENYÉRPUDING RUMOS NARANCS-ÖNTETTEL

1 baguette
1 l tej
3 tojás, felferve
300 g cukor
1 tk. vanília kivonat
2 tk. őrölt fahéj
150 g mazsola
3 ek. olvasztott vaj
150 g cukor
100 g vaj
1 tojás, felferve
1 dl narancslé (nem hűtött)
1 ek. rum

A sütőt előmelegítjük. A tojást elkeverjük a tejjel. A kenyeret felkarikázzuk, és a keverékünkbe áztatjuk. Kézzel nyomkodjuk át, hogy jól felpuhuljon. Hozzáadjuk a cukrot, a vanília kivonatot, a fahéjat és a mazsolát, és jól elkeverjük. Az olvasztott vajjal kivenünk egy tortaformát, és beletöltjük a tésztaunkat. 40 percen át, 180 fokon sütjük. Ha kész, hagyjuk kihűlni, majd vágjuk kockákra. Egy mélyebb serpenyőben megolvasztjuk a vajat, elkeverjük a cukorral. Hozzáadjuk a tojást, és a narancslevet, majd krémesre keverjük. Hagyjuk kihűlni, majd keverjük bele a rumot. A kenyérpudingra öntve tálaljuk.

lets until golden brown, approximately 4 minutes. In a 6 inch skillet, add the cream, vanilla, seafood stock (or water) and seasoning. Bring to a boil and cook for 45 seconds, until the alcohol in the vanilla is gone. Pool the sauce on a plate, place the broiled fish fillet on top and serve.

BREADPUDDING WITH ORANGE-RUMSAUCE



1 loaf baguette
1 quart milk
3 eggs, beaten
2 cups sugar
1 tsp. vanilla extract
2 tsp. ground cinnamon
1 cup raisins
3 tbsp. melted butter

1 cup sugar
1 stick butter
1 egg, beaten
1 dl orange juice (not from the fridge)
1 tbsp. rum

Preheat oven to 350°F. Whisk the beaten eggs into the milk. Tear bread into chunks and soak in milk and egg mixture. Crush with hands to make sure milk has soaked through. Add sugar, vanilla, cinnamon, raisins and stir well. Pour melted butter into a heavy 9 x 14 baking pan to coat the bottom and sides. Add bread mixture (and I sprinkle more cinnamon and raisins on top) and bake until very firm, about 40 mins. Cool pudding, cube it and put it into individual dessert dishes. When ready to serve, add whiskey sauce and heat under broiler for a few minutes (last step optional). Cream sugar and butter and cook in a double-boiler until very hot and well-dissolved. Add well-beaten egg very slowly and whip very fast so egg doesn't curdle. Cool and add liquor. Serve with the cubed pudding.

BOROK / WINES



Tohu
Marlborough Sauvignon Blanc
2006, Új-Zéland



Callia Alta
Rosé Shiraz
2007, Argentína



Pellegrino
Pantelleria
2005, Olaszország

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