

FRANCIA GASZTRONÓMIAI ÉS FŐZŐEST FRENCH GASTRONOMY AND COOKING SHOW

**Előadó:
 CHRISTOPHE
 DEPARDAY**

**maitre cuisine
 mesterszakács**

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.

2009. MÁRCIUS 7.

KECSKESAJTOS SALÁTA

1 baguett
 kecskesajt
 zöld saláta
 2 paradicsom
 olíva olaj
 1 csokor kakukkfű
 olaj
 ecet
 mustár
 salotthagyma
 fűszerek ízlés szerint (snidling, petrezselyem...)

A felszeletelt baguettet kenjük meg a kecskesajttal, tegyünk rá kakukkfűlevelet és kevés olívaolajat, majd pirítsuk 5 percig sütőben. Eközben daraboljuk fel a paradicsomot és a salátát, és készítsük el az öntetet. Ehhez keverjük össze 3 ek. olajat, 1 ek. ecetet, fél ek. mustárt a feldarabolt hagymával és fűszerezzük ízlés szerint.



SALADE DE CHEVRE CHAUD

Une baguette
 Un fromage de chèvre
 Salade verte
 Deux tomates
 Huile d olive
 thym
 De l'huile
 Du vinaigre
 de la moutarde
 Une échalotte
 Herbes au choix (ciboulette, persil...)

Tartinier le chèvre sur des petits bouts de pain. Ajoute une branche de thym et de l huile d olive et laisser gratiner 5 minutes au four. Disposer dans 4 assiettes la salade, les tomates. Mélanger trois cuillères à soupe d'huile, une cuillère à soupe de vinaigre et une demi cuillère à soupe de moutarde. Ajouter une demi échalotte et les herbes.

FRANCIA HALLEVES

2 kg halcsont
 200g póréhagyma
 100g répa
 100g fehérhagyma
 10g fokhagyma
 150g vaj
 1 dl pastis vagy ouzo (ánizs ízű francia likőr)
 2 dl fehérbor
 1 dl olívaolaj
 sáfrány
 200g édeskömény
 150g burgonya
 80g liszt
 só
 bors

Forrósítsunk olajat egy edényben, pirítsuk néhány percig a halcsontot és az apróra vágott zöldségeket. Flambírozzuk a pastissal, majd öntsük fel a fehérborral és vízzel. Közepes lángon főzzük egy órán keresztül. Keverjük bele a sáfrányt, turmixoljuk le, és egy szűrőn alaposan passzírozzuk át. Készítsünk rántást, és keverjük a forró levesbe a maradék vajjal együtt. Sózzuk és borsozzuk ízlés szerint.



SOUPE DE POISSON

2kg d arretes de poissons
 200gr de poireau
 100gr carottes
 100gr d oignon
 10 gr d ail
 150gr de beurre
 1dl de pastis ou ouzo
 2dl de vin blanc
 1 dl de huile d olive
 5 gr de safrant
 200 de fenouille
 150 gr de pommes de terre
 80 gr de farine
 Sel
 Poivre

Maitre a suer les arettes de poisson avec l huile d olive. Ajouter le poireau les carottes la pomme de terre l oignon l ail. Et le fenouille. Flamber au pastis et mouiller au vin blanc, mouiller a hauteur de l eau ou un fumet de poisson et laisser femir une petite heure au bout de cette heure ajouter le safrant et mixer le tout et passer au chinois etamine faire un beurre manier et le dissoudre dans la soupe qui doit bouiller et ajouter le rest de beurre salée et poivrée.

**Előadó:
CHRISTOPHE
DEPARDAY**

**maitre cuisine
mesterszakács**

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.

7. MARCH 2009

VÖRÖSBOROS KAKAS

egy kakas (2-3kg)
300g lardon (szalonna)
250g gomba
fehérgyömb
sárgarépa
2 gerezd fokhagyma
1 üveg vörösbőr
fél liter borjú alaplé
5 cl konyak
3 ek. olaj
1 ek. liszt
petrezselyem
só
bors

Készítünk marinádót a vörösborból, az összevágott hagymából, répából, fokhagymából és a petrezselyemből. A feldarabolt kakast pácoljuk egy éjszakán keresztül ebben a lében.

A lecsöpögtetett húst pirítsuk meg olajon, majd ugyanebben a serpenyőben süssük 5 percig a pácléből leszűrt zöldségeket. Szórjuk meg liszttel, helyezzük vissza a húsokat és néhány gerezd fokhagymát is tegyük mellé. Flambírozzuk a konyakkal, majd öntsük hozzá a páclevet és az alaplevet. Főzzük lassú tűzön kb 2,5 órán át. Eközben pirítsuk meg a felkockázott szalonnát a gombával, és keverjük a kakashoz tálalás előtt. Tagliatelle-vel tálaljuk.



COQ AU VIN

1 coq de 2 à 3 kg coupé en morceaux
300 g lardons
250 g champignons de Paris
oignons
Carottes
2 gousses d'ail
1 bouteille de vin rouge corsé
50 cl fond de veau
5 cl de cognac
3 c. à soupe d'huile,
1 c. à soupe de farine
Persil
Sel
Poivre

Préparez la veille un marinade en mettant les morceaux de coq, avec oignons, carottes, vin rouge, herbes aromatiques et poivre. Laisser mariner un nuit. Sortir les morceaux de coq et filtrez la marinade.

Faites revenir les morceaux de coq dans une cocotte avec de l'huile. Faites de même avec les légumes pendant 5 minutes. Saupoudrez de farine et remettre le coq, ainsi que quelques gousses d'ail. Ajoutez le cognac et faire flamber. Ajouter ensuite marinade et fonds de veau. Laisser cuire à feu doux pendant 2h30 environ.

Avant la fin de cuisson, rajouter lardons et champignons revenus au préalable dans une poêle.

CSOKOLÁDÉ FONDANT

200g étcsokoládé (minimum 70% kakaótartalmú)
70g vaj
50g liszt
4 tojás

Törjük darabokra a csokoládét, és hőálló tálnak gőz fölött olvasszuk fel. Adjuk hozzá a felkockázott vajat, hagyjuk teljesen felolvadni. Keverjük habosra a tojásokat a cukorral, majd fokozatosan adjuk hozzá az átszitált lisztet. Öntsük bele a felolvadt csokoládét, és keverjük simára. Vajazzuk és lisztezzük ki a sütőformákat (kisebb hőálló tálcákat), és a ¾-éig töltjük meg a csokis keverékkel. Előmelegített sütőben - 220°C-n - 6-7 percig süssük. Akkor jó, ha a maszsa kiemelkedik a formából, és repedezni kezd a felszíne. Vaníliakrémmel és mentalevelekkel tálaljuk.



FONDANT AU CHOCOLAT

200 g de chocolat noir (70% cacao au minimum)
70 g de beurre
50 g de farine
4 oeufs

Casser le chocolat en petits morceaux et le placer dans un bol. Chauffer le bol au bain-marie et laisser fondre complètement le chocolat. Ajouter le beurre coupé en petits cubes. Laisser fondre le beurre et bien mélanger.

Casser les œufs dans un saladier. Ajouter le sucre progressivement en mélangeant avec les œufs.

Tamiser la farine. Ajouter la farine progressivement dans le saladier en mélangeant. Ajouter le chocolat fondu et mélanger. Beurrer et fariner l'intérieur de ramequins ou de petits moules

individuels. Verser la préparation œufs chocolat dans les ramequins jusqu'à ¾ de la hauteur des récipients. Cuire les ramequins au four préchauffé à 220 ° pendant 6 à 7 minutes. La cuisson est finie quand la surface qui dépasse du ramequin commence à peine à craqueler. Démouler après avoir laissé refroidir 1 minute. Servir tiède sur une assiette nappée de crème anglaise avec une petite feuille de menthe fraîche.

BOROK / WINES



Juhász Pinot Noir
2005
Egerszalók



Tiffán Olaszrizling
2008
Villány

Előadó:
**CHRISTOPHE
DEPARDAY**

maitre cuisine
mesterszakács

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

Fax: 345-0777

e-mail: fc@culinaris.hu

www.culinaris.hu

CULINARIS – ÍZAKADÉMIA
1036 BUDAPEST,
PERC U. 8.
2009. MÁRCIUS 7.

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