

## PROVANCE-I GASZTRONÓMIAI ÉS FŐZŐEST PROVENCAL GASTRONOMY AND COOKING SHOW

**Előadó:  
 CHRISTINE  
 CHAPOT**

**JARDIN DE  
 BACCHUS**

website:  
[jardindebacchus.fr](http://jardindebacchus.fr)

### ZÖLD- ÉS FEHÉR SPÁRGAKRÉMLEVES (4 személyre):

500gr zöld- és fehér spárga  
 1/2 l csirke alaplé  
 50gr sózatlan vaj  
 só  
 bors  
 cukor  
 kukoricakeményítő  
 crème fraiche

Megtisztítjuk a spárgákat, és kis karikákra szeleteljük. Nagy lángon megfőzzük az alaplében, hozzáadjuk a vajat, a sót és a borsot. Kicsit sűrítjük a keményítővel, leturmixoljuk és félretesszük. Üveg tányérba/edénybe töltjük: először a zöld spárgából készült levest, majd óvatosan rá a fehéret. Zöld- és fehér spárga szeletekkel a tetején tálaljuk.



### WHITE AND GREEN ASPARAGUS CREAM (serves 4):

500gr green and white asparagus  
 1/2 l chicken broth  
 50gr unsalted butter  
 salt  
 pepper  
 sugar  
 corn starch  
 crème fraiche

Peel asparagus and cut them into small pieces. Cook on high temperature and quickly with butter, chicken broth and salt pepper. Add a bit of thickener, blend and keep aside. Pour it into a bowl: the green asparagus soup first, then add softly the white soup (do not mix them). Serve with a green and white asparagus on the top.

### TŐKEHAL PROVANCE-I FÜSZERES BUNDÁBAN (4 személyre):

600 g tőkehal (vagy más fehérhúsú hal) filé  
 dijoni mustár  
 só  
 bors  
 250g felaprózott zöldfűszer, ízlés szerint – három, vagy több féle: petrezselyem, kapor, snidling, koriander, bazsalikom, stb  
 zsemlemorzsa  
 80 g sózatlan vaj  
 olívaolaj

Leitatjuk a nedvességet a halról, és győződjünk meg róla, hogy a zöldfűszereink sem nedvesek. A halat mindkét oldalán sózzuk-borsozzuk. Mindkét oldalon vékonyan megkenjük mustárral. Elkeverjük a zöldfűszereket, a zsemlemorzsa, a vajat és az olívaolajat. Egy tálcára sütőpapírt teszünk, ráöntjük a panírunkat, elegyenzük, majd egy másik sütőpapírt teszünk a tetejére, és hűtőbe tesszük, míg a vaj ki nem dermed, és a panírunk össze nem áll. Ezután a halhoz igazodva „métrétre vágjuk”, és a tetejére tesszük. A sütőnket előmelegítjük, a halszeleteket olajozott tepsire tesszük, és 6 percig 200 fokos sütőben, grill fokozaton aranyszínűre sütjük.



### COD WITH PROVENCAL HERB CRUST (serves 4):

600g cod (or any other white fish) fillet  
 dijoni mustard  
 salt  
 pepper  
 1 cup total chopped fresh herbs: your choice of three or more: parsley, dill, chives, cilantro, basil, etc  
 bread crumbs  
 80 g unsalted butter  
 olive oil

Pat fish dry and make sure herbs are dry, as well. Season both sides of fish with salt and pepper. Lightly brush both sides with mustard. Combine herbs, bread crumbs, olive oil and butter. Place between 2 sheets of baking paper. Make as thin as possible, and place into the fridge till butter herbs gets to hard consistence. Cut to size the butter and herb mixture, place on the fish. Put them on an oiled tray, and bake them in a 200C° grill-oven for 6 minutes till the crust is turning gold.

Tel.: 345-0779, 06-30-663-1544  
 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.  
 2009. MÁRCIUS 10–12.

**Előadó:  
CHRISTINE  
CHAPOT**

**JARDIN DE  
BACCHUS**

website:  
[jardindebacchus.fr](http://jardindebacchus.fr)

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

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.

10–12. MARCH 2009

## KAPRIBOGYÓS RATATOUILLE

(4 személyre):

2 padlizsán  
2 hagyma  
2 zellerszár  
4 paradicsom  
½ üveg magozott zöld olíva  
½ üveg magozott fekete olíva  
½ üveg kapribogyó  
olívaolaj  
½ üveg borecet  
só  
bors

A zöldségeket megmossuk, megtörölgetjük, majd felkockázzuk őket. A hagymát és az olívákat felaprózzuk. Egy serpenyőben olajat hevítünk, és 10-15 perc alatt puhára pároljuk a padlizsánt, majd tányérba tesszük. Ha szükséges, ismét kiolajozzuk a serpenyőt, 5 percig piritjuk benne a hagymát, majd hozzáadjuk a zellert, amit további 3 percen át piritünk, végül rádobjuk a paradicsomot és hagyjuk 10 percig főni. Ezután hozzáadjuk a félretett padlizsánt, a felaprózott olívákat, a leszűrt kapribogyót, és a borecetet. Sózzuk-borsozzuk, és további 5-10 percen át hagyjuk az ízeket összeérni a tűzön. Hidegen, vagy melegen is tálalható, izlés és évszak függvényében.

## RATATOUILLE WITH CAPERS

(serves 4):

2 eggplant  
2 onion  
2 fresh celery  
4 tomato  
½ glass of green olives, pitted  
½ glass of black olives, pitted  
½ glass of capers  
olive oil  
½ glass of wine vinegar  
salt  
pepper



Wash and dry the vegetables. Cut all of them in dices. Chop the onions and the olives. In a pan pour some olive oil, cook the eggplant for about 10-15 minutes until it's tender. Remove them from the pan. Pour some more olive oil and cook the onions for 5 minutes, then add the celery for 3 minutes. After that, add the tomatoes and leave them to cook for 10 minutes. Finally add the eggplants and the chopped olives, the drained capers and vinegar. Season it

with salt and pepper and leave them to cook for 5-10 more minutes. You can serve them warm or cold depending of taste and season.

## GESZTENYESÜTI

475 g édes gesztenyemassza  
70 g vaj  
3 tojás

A felolvasztott vaját és a felvert tojást hozzáadjuk a gesztenyemasszához, majd alaposan elkeverjük. Szilikon formába töltjük, és 200 fokon 15-20 percen alatt készre sütjük. 5 percig hagyjuk pihenni, mielőtt eltávolítjuk a formából. Tálalhatjuk egy gömb vanília fagyival, tejszínhabbal, vagy akár vanília krémmel.



## CHESTNUTS CAKE

475 g of sweetened chestnuts spread  
70 g butter  
3 eggs

Add to the chestnuts spread the melted butter, the beated eggs and mix them well. Pour it into small silicone moulds and bake them at 200° for 15-20 minutes. Wait 5 minutes before removing the cakes from the silicon moulds. Nice to serve with a scoop of vanilla ice cream, whipped cream, or vanilla custard.

**BOROK / WINES**



**La Vieille Ferme Blanc  
2006 - Cotes du Lubéron**



**Chateau Langoiran Cuvée  
Tradition - Bordeaux**

**Előadó:  
CHRISTINE  
CHAPOT**

**JARDIN DE  
BACCHUS**

website:  
[jardindebacchus.fr](http://jardindebacchus.fr)

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

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.**

**2009. MÁRCIUS 10–12.**

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](http://www.siemens-haztartasi-gepek.hu)