

TENGERI HERKENTYŰS GASZTRONÓMIAI ÉS FŐZŐEST SEAFOOD GASTRONOMY AND COOKING SHOW

**Előadó:
 CHRISTOPHE
 DEPARDAY**

**maitre cuisine
 mesterszakács**

CURRYS-ZÖLDSÉGES KAGYLÓLEVES (4 személyre):

*1kg fekete kagyló alaposan megtisztítva
 1 póréhagyma
 1 burgonya
 1 sárgarépa
 4 shalott hagyma
 1 gerezd fokhagyma
 12 cl creme fraiche
 1 citrom leve
 35 cl száraz fehérbor
 20 g vaj
 só
 bors
 curry*

Hámozzuk meg, majd vágjuk apróra a zöldségeket. Olvasszuk meg a vaját egy serpenyőben és pirítsuk benne üvegesre a hagymát. Ezután adjuk hozzá a fokhagymát és a bort. Amikor felforr, tegyük bele a kagylókat is. Amint kinyitak, szűrőkanállal emeljük ki a kagylókat. A maradék zöldséget főzzük puhára a fehérboros lében. Turmixoljuk össze a crème fraiche-sel, a curry-vel és a citrom levével, sózzuk és borsozzuk ízlés szerint. Melegítsük vissza a levest, és tegyük bele a kagylóhéjakból kivett kagylóhúst.



VELOUTÉ DE MOULE AU CURRY (pour 4 personnes)

*1kg de moules de bouchot bien grattées et nettoyées
 1 poireau
 1 pomme de terre
 1 carotte
 1 échalote
 4 échalotes
 1 gousse d'ail
 12cl de crème fraîche
 jus d'un citron
 35cl de vin blanc sec
 20g de beurre
 du curry
 du sel
 et du poivre*

Pelez les légumes et coupez les en petits morceaux. Faites fondre le beurre dans une grande casserole, et faites revenir les échalotes, jusqu'à ce qu'elles soient translucides. Ajoutez l'ail et le vin blanc, portez à ébullition, puis versez les moules dedans. A l'aide d'un écumoire, sortez les moules dès qu'elles sont ouvertes. Ajoutez les autres légumes dans le bouillon, et poursuivez la cuisson, jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Mixez les légumes et le bouillon, ajoutez la crème fraîche, le curry et le jus de citron. Poivrez. Décoquillez les moules. Remettez votre soupe à réchauffer, et ajoutez les moules.

LAZAC TATÁR

*150 g lazac
 1 shalott hagyma
 1 citrom leve
 néhány petrezselyemlevél, kapribogyó
 és mini csemege uborka
 gyömbér, só, bors
 1 csepp tabasco szósz
 Mesclun
 Masago kaviár*

A filézett lazacot vágjuk apró darabokra, adjuk hozzá a finomra vágott salotthagymát, a citromlevet, a gyömbért, a petrezselyemlevelet, az apróra darabolt csemegeuborkát és kapribogyót, majd alaposan keverjük össze. Ízesítsük egy csepp tabasco szósszal, sóval és borssal. Tálaljuk mesclunnel és masago kaviárral.



TARTARE DE SAUMON

*150g de saumon
 1 échalote
 1 jus de citron
 quelques brins de persil
 quelques câpres et cornichons
 1 pointe de tabasco
 Mesclun
 Masago caviar*

Enlevez la peau du saumon et le couper en dés et ajouter y une échalote finement hachée. Melangez puis incorporez un jus de citron, un peu de persil, du gingembre, cornichon et capre haché tres finements. Assaisonnez avec une pointe de tabasco du sel et du poivre du moulin. Servir avec une petite salade verte et Masago caviar.

**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. MAY 2009

TINTAHAL TINTÁS RIZOTTÓ TENGERGYÜMÖLCSEIVEL

(4 személyre):

200 g Arborio rizs
400 g feketekagyló
400 g szívkagyló
400 g tigrisgarnéla
3 gerezd fokhagyma
2 hagyma
1 dl fehérbor
1 citrom
olívaolaj
friss rozmarin
75 g vaj
1 édeskömény
60 g reszelt parmezán sajt
1 csomag tintahal tinta
250 ml hal alaplé

Tisztítsuk meg a kagylókat és pucoljuk meg a tigrisgarnélákat. Egy serpenyőben hevítsünk olajat, tegyük bele a kagylókat, amíg kinyílnak. Tegyük félre a levet, ami kifő. A garnélák páncél részéből készítsünk alaplevet: egy mélyebb serpenyőben olívaolajon pirítsuk meg a hagymát, dobjuk rá a rákpáncélt és a rozmarinot. Öntsük fel 2-3dl vízzel és főzzük 20 percig. Öntsük hozzá a kagylókból kifőtt levet is. A rizs elkészítése: olívaolajon futtassuk meg a felkockázott hagymát egy összetört fokhagymával, adjuk hozzá a rizst, keverve pirítsuk, amíg az átlátszóvá válik. Öntsük rá a fehérbort és főzzük addig a rizst, amíg a bor elpárolog. Ezután adjuk hozzá az alaplevet is. Főzzük kb. 18 percig, majd keverjük bele az apróra vágott édesköményt, a tintát, a reszelt sajtot, a vajat és citromlevet. Sózzuk-borsozzuk ízlés szerint. Adjuk hozzá a kagylókat, és a garnélát, amelyeket tálalás előtt hirtelen megfuttatuk olajban.



RISOTTO AUX FRUITS DE MER A L ENCRE DE SECHE

(pour 4 personnes)

200 g de riz Arborio
400 g de moules de noires
400 g de coques
400 g langoustines
3 gousses d'ail
2 oignons
1 dl de vin blanc
1 citron
huile d'olive
1 branche de romarin
75 g de beurre
fenouil frais
60 g de parmesan râpé
1 encr de seche
¼ litre de fumet de poissons

Faire dégorger les coques. Décortiquez les langoustines et gardez les carcasses. Retirez le bissus aux moules. Dans une sauteuse bien chaude avec de l'huile d'olive, ouvrir les moules et les coques. Récupérez le jus de cuisson. Avec les carcasses de langoustines, réaliser un fumet de crustacés. Dans une sauteuse faire revenir l'oignon à l'huile

d'olive puis ajouter les carcasses et colorez-les. A l'obtention de la coloration voulue, mouillez et ajoutez une branche de romarin et laissez cuire 20 minutes. La cuisson du riz: dans une sauteuse, faire fondre sans coloration l'autre oignon ciselé avec l'ail hachée dans de l'huile d'olive. Ajouter le riz et faire revenir jusqu'à ce qu'il soit bien translucide. Déglacer au vin blanc jusqu'à évaporation, puis mouiller au fur et à mesure avec le fumet de poisson sans cesser de remuer. Laisser cuire environ 18 minutes, ajouter en fin de cuisson les zestes de citron, le fenouil frais haché, le parmesan râpé et les 75 g de beurre. Réglez la consistance du riz ainsi que l'assaisonnement ajouter les coquillages puis au dernier moment les queues de langoustines revenues vivement dans de l'huile d'olive.

„ÚSZÓ SZIGETEK” – MADÁRTEJ

5 nagy tojás
fél liter tej
1 vanília rúd
100g finomított kristálycukor
1 csipet só
karamellszós

Vállasszuk szét a tojássárgákat és fehérjéket. 40 g cukorral és egy csipet sóval verjük nagyon kemény habbá a fehérjéket. Közben melegítsük (de ne forraljuk!) a tejet a vaníliarúddal. Egy evőkanállal szaggassunk ki galuskákat a fehérjéből, helyezzük őket a meleg tejbe. Amikor megdagadnak, fordítsuk át őket a másik oldalukra és főzzük további 10 másodpercig. Emeljük ki és csöpögtessük le a megfőtt fehérjegaluskákat, hagyjuk őket kihűlni. Ne öntsük ki a tejet, az lesz a krém alapja! Keverjük habosra (amíg kihéredik) a tojássárgákat a maradék cukorral, majd lassanként, folyamatosan

ILE FLOTTANTES

5 gros oeufs
1/2 litre de lait
1 gousse de vanille
100 g sucre fin
1 pincée de sel
du caramel liquide

Séparer les blancs des jaunes. Monter les blancs en neige avec environ 40 g de sucre (le reste servira pour la crème), sans oublier la pincée de sel au départ ! Verser dans une casserole assez large le lait et la gousse de vanille fendue. Faire chauffer sans bouillir. Avec une cuillère à soupe prendre les blancs et les disposer sur le lait chaud. Dès qu'ils gonflent, les retourner et les laisser environ 10 secondes de l'autre côté. Les faire égoutter sur du papier absorbant et les réserver au frais. Ne jeter surtout pas le lait vanillé (enlever seulement la gousse) car il va nous servir pour la préparation de la crème qu'il

kevergetve öntsük hozzá a meleg tejet. Lassú tűzön kevergetve főzzük, amíg besűrűsödik. Amikor a krém is kihűlt, tálalhatjuk!



faut immédiatement commencer. Batre les jaunes avec le reste du sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Verser petit à petit, en mélangeant bien, le lait encore chaud. Remettre sur le feu doux jusqu'à ce que la crème épaississe. Réserver au frais.

Előadó:
**CHRISTOPHE
DEPARDAY**

maitre cuisine
mesterszakács

BOROK / WINES



Bisol Crede Prosecco



Barbadillo Castillo
De San Diego

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. MÁJUS 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