

JAPÁN GASZTRONÓMIAI ÉS FŐZŐEST JAPANESE GASTRONOMY AND COOKING SHOW

BUNDÁZOTT TIGRISRÁK SALÁTA ÁGYON, SZÓJÁS BAZSALIKOM ÖNTETTEL

(4 személyre):

Tigrisgarnéla 16/20 dbb
 Liszt 20 dkg
 Tojás 2 db
 Sör 2 dl
 Olívaolaj 4 dl
 Bazsalikom 5 szál
 Fokhagyma 4 gerezd
 Kapribogyó 10 szem
 Majonéz 2 ek.

Dashi 1 ek.
 Szójaszószt 1 ek.
 Kaliforniai paprika két-három színben
 1-1
 Lilahagyma 2
 Petrezselyem
 Wakame 1 zacskó
 Reszelt parmezán



**Előadó:
 CHIKARA
 OHSHIMA**

a Wasabi étterem
 séfje



Bp., III. Szépvölgyi út 15.
 Bp., VI. Podmaniczky u. 21.
 Bp., XII. Alkotás u. 53.
 (MOM Park)
 Debrecen, Piac u. 18.
www.wasabi.hu

A megtisztított rákot sózzuk-borsozzuk. A tojássárgáját keverjük el sörrel, olívaolajjal, liszttel. A tojásfehérjét verjük fel habbá, óvatosan keverjük a sörös masszába. A salátához keverjük össze a vékonyra vágott és megmosott színes paprikákat, a lilahagymát, a petrezselymet és a beáztatott, kinyomkodott wakame algát. Az öntethez turmixoljuk össze a bazsalikom leveleket olíva olajjal, fokhagymával, kapribogyóval, majonézzal, dashival és szójaszósztal. A rákokat mártjuk a tésztába. Forró olajban süssük ki, majd lecsepegtetve tálaljuk a saláta tetejére. Locsoljuk meg a bazsalikomos öntettel. A tetejét megszórhatjuk parmezánnal.

SOBA TÉSZTA LEVES FÜSTÖLT KACSAMELLEL

(4 személyre):

Soba tészta 20dkg
 Füstölt kacsamell 8 szelet
 Szójaszószt 2 dl
 Cukor 2 ek.
 Dashi 1 ek.
 Saké 2 dl
 Friss bazsalikom 4 szál



A saké-t forraljunk vissza a felére. Adjuk hozzá a vizet, a szójaszószt, a cukrot és a dashit. A kifőzött soba tésztát halmozzuk a leveses tálakba, majd merjük rá a forró levest. A tészta tetejére tegyük a füstölt kacsamell szeleteket és egy-két levél bazsalikomot.

SAJTAL GRILLEZETT VÖRÖS SÜGÉR EDAMAME-S KRÉMMÁRTÁSSAL

(4 személyre):

Vörös sügér 40 dkg
 Gruyere sajt 10 dkg
 Panko zsemlemorzsa 10 dkg
 Vaj 10dkg
 Fokhagyma 4 gerezd
 Friss kakukkfű 4 szál
 Fehér bor 2 dl

Lila hagyma 15 dkg
 Dashi 1 ek.
 Edamame bab 10 dkg
 Bébi répa 10 dkg
 Bébi kukorica 10 dkg
 Paradicsom 20 dkg

A vörös sügér szeleteket sózzuk, borsozzuk és bőrös oldalukat pirítsuk meg egy serpenyőben kevés olajon. Keverjük össze a Gruyere sajtot a zsemlemorzzával, vajjal, fokhagymával, és kakukkfűvel. Halmozzuk a sajtos keveréket az elősütött hal tetejére, majd sütőben olvasszuk rá. A fehérbort forraljuk be a finomra vágott lila hagymával. Adjuk hozzá a tejszínt, Edamame babot, sárgarépat, békikukoricát. Szeletelt paradicsomkarikákra tálaljuk a grillezett sügért, és locsoljuk körbe a mártásunkkal.

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. ÁPRILIS 08-09.

**Előadó:
CHIKARA
OHSHIMA**

a Wasabi étterem
séfje



Bp., III. Szépvölgyi út 15.
Bp., VI. Podmaniczky u. 21.
Bp., XII. Alkotás u. 53.
(MOM Park)
Debrecen, Piac u. 18.
www.wasabi.hu

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.
08-09. APRIL 2009

BÉLSZÍN ÉRMÉK CURRYVEL ÉS MARINÁLT ÉDESBURGONYÁVAL

(4 személyre):

Marha bélszín 45 dkg
Újhagyma 2
Fokhagyma 2 gerezd
Olívaolaj 3 dl
Dashi 1ek.
Szójaszósz 1 ek.
Japán curry por 5 dkg

Balsamecet 1 dl
Sherry ecet 1 dl
Savanyú uborka 10 dkg
Paradicsom 10 dkg
Édesburgonya 60 dkg
Citrom 1



A bélszín szeleteket sózzuk-borsozzuk, majd forró serpenyőben süssük elő őket. Az újhagymát turmixoljuk le a fokhagymával, olívaolajjal, dashival, szójaszósszal. Halmozzuk a bélszínérmék tetejére a keveréket, majd forró sütőben süssük készre. Az édesburgonyát vágjuk vékony karikára és forró olajban süssük ropogósra. A curry marináthoz keverjük össze a balsamecetet, sherry ecetet, olívaolajat és a curry port. Adjuk hozzá az apróra vágott citrom héjat, az apró kockára vágott savanyú uborkát és a felkockázott paradicsomot. A marináddal összekevert édesburgonyát a bélszín mellé tálaljuk.

KIRI MOCHI SZEZÁMOS VANÍLIA FAGYLALTTAL

(4 személyre):

Fekete szezámm 2 ek.
Vanília fagylalt 15 dkg
Kiri mochi 4db
Adzukibab konzerv 1db

A fekete szezámot mozsárban törjük össze és keverjük a puha vanília fagylalthoz, majd tegyük vissza a mélyhűtőbe. A kiri mochi szeletekre vágjuk, forró olajban kisütjük. Alaposan itassuk le róla az olajat. Tálalásnál a mochi szeletek közé rétegezzük a fagylaltot. Locsoljuk meg a leturmixolt édes bab pürével.



ITALOK / DRINKS



Choya Original



Kirin Ichiban



Boros poharainkat
a **RIEDEL**
biztosította.

STEENBERGS
ORGANIC®

A Culinaris Ízakadémia
STEENBERGS
fűszereket használ.

SIEMENS

A Culinaris Ízakadémia konyha gépeit
a Siemens biztosította.
1126 Budapest, Királyhágó tér 8-9.
www.siemens-haztartasi-gepek.hu