

## HALAS GASZTRONÓMIAI ÉS FŐZŐEST FISH GASTRONOMY AND COOKING SHOW

### MARINÁLT TONHAL ZÖLDSÉGES RIZSTÉSZTÁVAL, KORIANDERES KÓKUSZZSELÉVEL ÉS ÉDES CHILISZÓSSZAL

<i>tonhal 200g</i>	<i>kigyóuborka 200g</i>
<i>szezámag 40g</i>	<i>kókusztej 200ml</i>
<i>fehér balsamecet 20ml</i>	<i>agar 2g</i>
<i>olívaolaj 40ml</i>	<i>kókuszreszelék 40g</i>
<i>édes chiliszósz 40ml</i>	<i>koriander ½ csomag</i>
<i>tintahal tinta ½ csomag</i>	<i>lime 40g</i>
<i>szezámolaj 12ml</i>	<i>bok-choi 40g</i>
<i>rizslap néhány darab</i>	<i>só</i>
<i>sárgarépa 200g</i>	<i>fehérbors</i>
<i>zellerszár 100g</i>	

A tonhalat megtisztítjuk, majd vékony szeletekre vágjuk. Zöldcitrom levével, fehér balsamecettel, olívaolajjal, sóval, borssal összekeverjük, tálalásig félrerakjuk. A zöldségeket vékony csíkokra vágjuk, sózzuk, őrölt borssal, szezámolajjal fűszerezzük, majd finomra vágott snidlinggel és petrezselyemmel összekeverjük. A hideg vízbe áztatott, majd lecsöpögtetett rizslapokat vágódeszkára rakjuk, széleit levágjuk és a befűszerezett zöldségekkel feltekerjük. A kókusztejet a hánccsal, sóval, pici cukorral felforraljuk, 4-5 percen keresztül főzzük. Hozzáadjuk az agart, habverővel kevergetve tovább forraljuk, majd szűrőn keresztül magas peremű edénybe szűrjük és hozzákeverjük a finomra vágott koriandert. Hűtőszekrényben kidermesztjük, tálalás előtt szeleteljük. Tálalás: az édes chili szósszal és a tintahal tintával „megfeszítjük” a tányért, majd ráhelyezzük a zöldséges rizslapokat, a korianderes kókusz-zselét és a marinált tonhalat.

### BAZSALIKOM LASSI LAZACHABBAL, UBORKAGYÖNGGYEL

<i>bazsalikom 80g</i>	<i>petrezselyem 2 csomag</i>
<i>joghurt 600g</i>	<i>lazac 80g</i>
<i>só</i>	<i>tejföl 80ml</i>
<i>fehérbors</i>	<i>algin 1g</i>
<i>kigyóuborka 100g</i>	<i>calcit 4g</i>

A bazsalikomot, a petrezselymet, a megpucolt kigyóuborkát, a joghurttal, valamint sóval és borssal turmixgépben 1-2 percen keresztül magas fordulaton leturmixoljuk, tálalásig hűtőbe tesszük. A nyers lazacot felkockázzuk, ugyanannyi súlyú tejföllel, sóval és borssal fűszerezve botmixer segítségével krémes állagúra pépesítünk. Sós vízben, kanállal galuskát formázva kb. 2 perc alatt készre főzzük. Hideg vízben kihűtjük, tálalásig félretesszük. A megpucolt kigyóuborkát turmixgépben sóval és az alginnal összeturmixoljuk, majd tubusba tesszük és kalcitos vízbe csepegtetjük. Fél percet állni hagyjuk benne, majd szűrőkanállal hideg vízbe rakjuk. Tálalásnál porcelán vagy üvegphárba rakjuk a lazacgaluskát és az uborkagyöngyöt, majd bazsalikom lassit kanalazunk rá.

### ALACSONY HŐFOKON SÜTÖTT TŐKEHAL FILÉ SÜLTPAPRIKA VELOUTE-VAL, ZÖLDSPÁRGÁVAL, PETREZSELYEM PESZTÓVAL

<i>tőkehal 600g</i>	<i>zöldspárga 400g</i>
<i>vaj 200g</i>	<i>petrezselyem 1 csomag</i>
<i>só</i>	<i>fokhagyma 3 gerezd</i>
<i>bors</i>	<i>olívaolaj 40ml</i>
<i>kaliforniai paprika 1 db</i>	<i>pecorino 20g</i>
<i>tejszín 400ml</i>	<i>fenyőmag 20g</i>
<i>burgonya 400g</i>	<i>medvehagyma 40g</i>
<i>tejszín 80ml</i>	<i>citrom 40g</i>

A tőkehalat megpucoljuk, a kívánt méretű adagokra szeleteljük, sózzuk. Tűzálló tálba tesszük, kis darab vaját teszünk a tetejére, majd 60-65 fokon 2 óráig sütjük. A piros kaliforniai paprikát nyílt lángon minden oldalán feketére sütünk majd folpackkal letakart edényben fél órát pihentetjük. Lehúzzuk a héját, kivágjuk a magházát és tetszőleges formára daraboljuk. Kisebb edényben vajat olvasztunk, megpároljuk benne az újhagymát és a megsütött paprikát. Felöntjük zöldségalapléval, és tejszínnel, sózzuk, borsozzuk. 4-5 perc forralás után turmixgépben pürésítjük, és sűrű szitán átszűrjük. A zöldspárgát megpucoljuk, megmossuk. Sós, cukros, citromos vízben megfőzzük, tálalásig melegen tartjuk. A burgonyából hagyományos módon pürét készítünk, de tej helyett csak vajat használunk. A petrezselymet, pecorino sajtot, fokhagymát, fenyőmagot olívaolajjal, sóval krémes állagúra turmixoljuk. Tálaláshoz egy mélytányér közepére egy ek. burgonya pürét helyezünk és körbeöntjük a sültpaprika veloute-vel. A pürére rakjuk a tőkehalat, a halra a zöldspárgát, és a legtetejére egy kanál petrezselyem pesztót.

**Előadó:  
 BABEL  
 ÉTTEREM**

1055 Budapest,  
 Szarka utca 1.  
 +36 1 338 2143  
 www.babeldelicate.hu

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. MÁJUS 13-14.

## „RÁKÓCZI TÚRÓS”

baracklevár 200g	liszt 60g
agar 1g	vaj 40g
túró 200g	tojás 1,5 darab
vaníliarúd 1 darab	vaníliásukor 5g
porcukor 40g	mascarpone 200g
citrom 40g	lime 40g
lapzselatin 1/4 csomag	málna 40g

A baracklevárt átpasszírozzuk, forralóban felmelegítjük és az agarral besűrítjük. Szilikon lapra, spatula segítségével 1mm vastagon elkenjük, hűtőbe rakjuk. A túróból cukorral, citromhéjjal, citromlével, friss vaníliával krémet készítünk. A beáztatott és kinyomkodott lapzselatint melegvízben feloldunk, majd a túrókrémmel összekeverjük. A túrókrémet a baracklevár-zselén egyenletesen elkenjük és felcsavarjuk, mint a piskótatekercset. Hűtőben 1 órát pihentetjük, tálalás előtt 3-4 centi vastagon felszeleteljük. Klasszikus linzertésztát készítünk (0,3 kg liszt, 0,2 vaj, 0,1 porcukor, vanília, citromhéj, 1 db tojás), kocka alakúra és kb. 3-4 mm vastagra formázzuk, majd sütjük. Tálalás: linzertészta alapra helyezzük a túrótekerccset, cukorral habbá vert tojásfehérjével díszítjük, amit karamellizáló pisztollyal sütünk meg tálaláskor. Lime levélvel és cukorral kikevert mascarpone krémet és friss gyümölcsöt adunk mellé.

**Előadó:  
BABEL  
ÉTTEREM**

1055 Budapest,  
Szarka utca 1.  
+36 1 338 2143  
www.babeldelicate.hu

## ITALOK / DRINKS



**Béla és Bandi  
Sauvignon Blanc  
2007**



**Kerkaborum  
Vöröskői Furmint  
2007**

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.  
13-14. MAY 2009

Borospoharainkat a **RIEDEL**  biztosította.

A Culinaris Ízakadémia **STEENBERGS**  fűszereket használ.

A Culinaris Ízakadémia konyha gépeit a Siemens biztosította.

**SIEMENS**

1126 Budapest, Királyhágó tér 8-9.  
www.siemens-haztartasi-gepek.hu