

VÁGÁSI ALAPISMERETEK

KAKUKKFÜVES ZÖLDSÉGLEVES, GYÖMBÉRES KACSAMELLEL

30 dkg sárgarépa	vaj
20 dkg burgonya	zöldségalaplé
10 dkg zellergumó	liszt
10 dkg fehérgyömbér	kakukkfű
5dkg gyömbér	bors
1 kacsamell bőrével	só

A hagymát apróra vágjuk, a burgonyát felkockázzuk, a zellert baton-ra, a sárgarépát julienne-re vágjuk. A zöldséget, valamint a hagyma és a petrezselyem nagyobb részét kevés vajon kicsit megpirítjuk, majd felöntjük 1,5-2l alaplével. Sózzuk-borsozzuk és addig főzzük, amíg a zöldségek felpuhulnak. A félretett hagymával és a kakukkfűvel világos rántást készítünk, enyhén sűrítjük vele a levest. A kacsamellet szeletelve, reszelt gyömbérral átpirítjuk majd a levessel együtt tálaljuk.

GOMBÁVAL TÖLTÖTT CSIRKECOMB, TÁRKONYOS SZÓSSzal, CALVADOS-OS ALMÁVAL ÉS BURGONYÁVAL

4 csirkecomb	víz
1 tojás	1 sárgarépa
1dl tej	1/2 zellerszár
1 zsemle	1 hagyma
3 ek. petrezselyem, aprózva	1 bouquet garni
1 ek. reszelt parmezán	40ml Calvados
1 tk. mustár	50g vaj
1 gerezd fokhagyma	2 ek. tárkony
só	4 alma
bors	6 nagyobb burgonya
csirkenyessedék és csontok	

A zsemlet apró kockára vágjuk, és az előzőleg összekevert tojás-tej keverékbe tesszük. Néhány percig áztatjuk, majd villával jól összedolgozzuk. Ezután hozzáadjuk a reszelt fokhagymát, az aprózott petrezselymet, a mustárt, a sőt és a borsot. A masszát összekeverjük és félretesszük. A csirkecombokat megmossuk, megtörölgetjük. Eltávolítjuk a felsőcomb csontját, ügyelve rá, hogy ne szakadjon szét a hús. A töltelék kanál segítségével a csont helyére töltjük, felhajtjuk és rögzítjük. A megtöltött combokat bekenjük olvasztott vajjal és 35 percre, 180 fokon előmelegített sütőbe tesszük sülni.

A leeső csirkenyessedékeket és csontokat kevés vajon elkezdjük pirítani. Egy kevés hideg vízzel kétszer-háromszor „feloldjuk” a letapadt részeket a serpenyőnk aljáról, majd felkockázott répát, hagymát és zellerszárat adunk a peccsenyeszafthoz, illetve egy bouquet garnit. Folyamatos forrás mellett, hagyjuk a felére redukálódni a szószt, majd szűrjük át, eltávolítva a szárazanyag részét. A szószt visszatesszük a tűzre, hozzáadjuk a Calvadosot. Hagyjuk kifőni az alkoholtartalmát, majd tűzről lehúvva, keverjük hozzá a hideg, felkockázott vajat. Legvégül adjuk hozzá a felaprózott tárkonyt, és ízlés szerint sózzuk.

A burgonyát kifaragjuk, az almát meghámozzuk, leszeleteljük. A burgonyát sós, lobogó vízben készre főzzük, az almát egy kis vajon, kevés cukorral megfuttatjuk, végül Calvados-szal flambirozzuk. Egy nagy tányéron, együtt tálaljuk a csirkecomb, mellé sorakoztatva az almát és a burgonyát, leöntve a szószunkkal.

GRAPEFRUIT MOUSSE EPER COULIS-VAL

240 ml grapefruit lé	1/2 tk. vanília kivonat
70 g cukor	200 g eper
4 nagy tojássárgája	víz
4 ek. sózatlan vaj	cukor
1 grapefruit reszelt héja	a díszítéshez eper és grapefruit
180 ml tejszín	

A grapefruit lét egy nagyobb serpenyőbe téve, folyamatos forralás mellett háromnegyedére redukáljuk. Átöntjük egy hőálló tábla, és vízgőz felett, habverővel hozzákeverjük a cukrot, majd egyesével hozzákeverjük a tojások sárgáját is. Csökkentjük a hőfokot, és folyamatos kevergetés mellett, kb. 8-10 perc alatt készre főzzük a krémünket. Kanáltesztel ellenőrizzük a sűrűségét (ha belemártunk egy kanalat, és nem folyik le róla, akkor már kész). Átszűrjük egy finom szűrőn, egy nagyobb tábla. Belekeverjük a vajat, és hozzáadjuk a grapefruit reszelt héját. Lefedjük fóliával, alaposan rálapogatjuk a krém felületére, és betesszük a hűtőbe, míg teljesen ki nem hűl. A tejszínt kemény habbá verjük a vanília kivonattal, majd óvatosan beleforgatjuk a grapefruit mousse-ba. Kelyhekbe töltjük a mousse-t, és tálalásig hűtőbe tesszük őket. Az epret kis vízben, kevés cukorral felfőzzük, leturmixeljük, és egy finom szűrőn átszűrjük. A mousse-t a coulis-val tálaljuk, filézett grapefruit szeletekkel a tetején.

Előadó:
SERÉNYI ZSOLT
Pastrami Étterem

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. SZEPTEMBER 24.



Pannonhalmi Rajnai Rizling
2008

Előadó:

**SERÉNYI
ZSOLT**

Pastrami Étterem

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. SZEPTEMBER 24.

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