

FRANCIA GASZTRONÓMIAI ÉS FŐZŐEST FRENCH GASTRONOMY AND COOKING SHOW

PAPÍRBAN SÜLT LAZAC FOKHAGYMÁS BÉBI PARAJJAL, ÉDESKÖMÉNNYEL (4 személyre)

lazac 25dkg
 fokhagyma 1 gerezd
 vaj 10dkg
 bébi paraj 15dkg
 édeskömény 1 kisebb fej

petrezselyem fél csokor
 lime 1 db
 só
 bors



**Előadó:
 BABEL
 ÉTTEREM**

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

A lazacot a bőrtől megtisztítjuk, nagyobb kockára vágjuk, sózzuk, borsozzuk. Vajban, vékony szeletre vágott fokhagymát piritunk, majd ráadjuk a megmosott és lecsöpögtetett parajt. Sózzuk és borsozzuk, addig pároljuk, amíg a paraj összeesik. Az édeskömény külső leveleit leszedjük, a megtisztított zöldseget vékony csíkokra vágjuk, kevés vajon megpároljuk, finomra vágott petrezselyemmel összekeverjük.

A sütőpapírból nagyobb kockát vágunk, ennek a közepébe rakunk egy evőkanál megpárolt parajt, erre helyezzük az előkészített lazacot, majd a hal tetejére halmozzuk az előkészített édesköményt. Egy kevés lime levét csöpögtetünk a tetejére, egy kis szelet vajat rakunk végül rá, majd a sütőpapírból csomagoljuk és kötőspárgával megkötve 180 C fokos sütőben körülbelül 6-7 percig sütjük.

PÓRÉHAGYMÁS CSICSÓKA VICHYSOISSE, PETREZSELYEM PESZTÓVAL (4 személyre)

póréhagyma 1 szál
 csicsóka 2 kg
 fokhagyma 3 gerezd
 zöldségalaplé 1 l
 vaj 10dkg
 tejszín 5dl

Pesztó:
 petrezselyem 2 csomag
 fokhagyma 2 gerezd
 fenyőmag 5dkg
 parmezán 20dkg
 só
 bors
 olívaolaj



A megtisztított és tetszőleges formára vágott csicsókát vajon, az összevágott póréhagymával, fokhagymával megpirítjuk. Felöntjük az alaplével és a tejszínnel, sózzuk-borsozzuk. Amikor a csicsóka megpuhult, botmixer vagy turmixgép segítségével pürésítjük, ha szükség van rá, átszűrjük. A megmosott petrezselymet az összetevők hozzáadásával finom állagúra turmixoljuk.

NYÚLCOMB VAJMÁRTÁSBAN (BEURRE BLANC) KAROTTÁVAL ÉS FEKETEGYÖKÉRREL, PARADICSOM KONKASSZÉVAL, TURBOLYA OLAJJAL (4 személyre)

nyúlcomb 4db
 salotthagyma 20dkg
 répa 40dkg
 fehérrépa 10dkg
 babér
 olívaolaj
 kakukkfű
 petrezselyem 1 csomag
 fehérbor 1dl
 fokhagyma 2 gerezd
 paradicsom 20dkg

zeller gumó 5dkg
 feketegyökér 40dkg
 snidling fél csomag
 turbolya 2 csomag
 vaj 30dkg
 citrom 1 db
 fehérborecet 1dl
 só
 bors



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. OKTÓBER 15–16.

**Előadó:
BABEL
ÉTTEREM**

1055 Budapest,
Szarka utca 1.
+36 1 338 2143
www.babeldelicate.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.
15–16. OCTOBER 2009

A nyúlcombokat sózzuk, borsozzuk, olívaolajon elősütjük. Hozzáadjuk a megtisztított és feldarabolt zöldségeket, sárgarépnak a harmadát, kakukkfűvet, a hagyma felét, babért, petrezselyemből 2 csomagot, fokhagymát. Felöntjük hideg vízzel, készre pároljuk. A combokat kivesszük a párolóléből, majd leszűrjük. A leszűrt párolólevet visszaforraljuk, hogy körülbelül 0,5 liter maradjon. Mártás: a vaj harmadát felolvasztjuk, megpároljuk benne a finomra vágott salotthagymát, hozzáadjuk a fehérbort és az ecetet, szirup állagúra forraljuk vissza, leszűrjük. A tűzre visszatéve, beforraljuk a tejszínt és a nyúl párolólevét, majd hideg vajjal, habverő segítségével krémes állagúra keverjük. A tűzre időnként visszatéve, folyamatos keverés mellett csepegtetünk hozzá citromot. Paradicsom konkasszé: a paradicsomokat félbevágjuk, magházát kiszedjük. A paradicsom húst apró kockákra vágjuk (0,5mm), összekeverjük olívaolajjal, snidlinggel, petrezselyemmel, sózzuk. Olaj: a turbolyát az olívaolajjal összeturmixoljuk, majd sűrű szitán lecsöpögtetjük. Karotta, feketegyökér: a zöldségeket megfőzzük, majd hasábokra vágjuk. A sárgarépát sós vízben, a spárgát tejben roppanósra főzzük, majd tálalás előtt kevés vajban, petrezselyemmel átmelegítjük. Tálalás: a tányér közepére helyezzük a zöldségeket, erre rakjuk a nyúlcombokat, mártással bevonjuk őket és paradicsom konkasszét kanalazunk rá, turbolya olajjal meglocsoljuk.

EPOISSES SAJT ASZALT SÁRGABARACK RAGUVAL, VIOLA SZIRUPPAL
(4 személyre)

aszalt sárgabarack 15dkg
vaníliarúd 1 db
só
balzsamecet

epoisses sajt 15dkg
viola szirup
citromos olívaolaj



Az aszalt barackot apró kockára vágjuk, olívaolajjal, a vaníliával és egy pici sóval, víz hozzáadásával lekvár állagúra főzzük, majd kihűtjük. Tálaláshoz a barackragut pohárba vagy csészébe rakjuk, egy kanál sajtot teszünk rá, amit tálalás előtt körülbelül egy órával a hűtőszekrényből kivesszünk. Meglocsoljuk viola sziruppal és tálaljuk.

GESZTENYE CREME BRULÉE MANGO KOMPÓTTAL
(4 személyre)

gesztenye püré 10dkg
tojás 5db
tej 1,5dl
tejszín 2,5dl
vaníliarúd 1db
cukor 5dkg

mango 1db
gyömbér 1 kisebb darab
csillagánizs 1 szem
kardamom 1 szem
citrom 1 db



A gesztenyepürét a tejjel, tejszínnel, cukorral, a kikapargatott vaníliával és a tojássárgával turmixgépben összekeverjük, majd hóálló tálkába leszűrjük. Sütőben vízgőzben, 100-110 C fokon kigőzöljük, majd kihűtjük. Tálalás előtt kristálycukorral vékonyan megszórjuk és gázipisztoly segítségével karamellizáljuk. A fűszerekből és a citromból sűrű kompótlevet főzünk, leszűrjük, majd a megpucolt és feldarabolt mangóval összekeverjük.

ITALOK / DRINKS



Lamblin Chablis Aoc
Vieilles Vignes



Chateau Langoiran
Cuvée Tradition

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
www.culinaris.hu

CULINARIS – ÍZAKADÉMIA
1036 BUDAPEST,
PERC U. 8.
2009. OKTÓBER 15–16.

Borospoharainkat a **RIEDEL**  biztosította.
THE WINE GLASS COMPANY

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