

## ÜNNEPI FŐZŐEST HOLIDAY SPECIAL COOKING SHOW

### PÁCOLT LAZAC WASABIS RUCCOLA SALÁTÁVAL (4 személyre)

lazac 200g  
 só  
 cukor 80g  
 lime 1 db  
 olívaolaj 20ml  
 fehérbors  
 snidling 1 csomag  
 retek 1 csomag

rucola 2 marék  
 tengeri spárga 2 marék  
 citromos olívaolaj 10ml  
 kígyóborka 2 db  
 wasabi paszta 1 ek.  
 Philadelphia krémsajt 3 ek.  
 Maldon só

Először a sót a cukorral, a lime lereszelt héjával összekeverjük, majd a megtisztított lazacot mindkét oldaláról ezzel a keverékkel befedjük. Hűtőszekrényben 1 óráig állni hagyjuk, majd a sós-cukros pácot lemoszuk róla és leitatjuk. Tálalás előtt vékony szeletekre vágjuk. Ezután a ruccolát és a tengerispargát megmossuk majd a felszeletelt retekkel, kígyóborkával összekeverjük, izesítjük a wasabi pasztával elkevert Philadelphia sajttal, citromos olívaolajjal, sóval-borssal. Végül tányérra helyezünk a vékonyra szeletelt tökehalat, megkenjük olívaolajjal összekevert zöldcitrom lével, közepére helyezzük a bekevert salátát, megszórjuk finomra vágott snidlinggel és Maldon sóval.



### TOKAJI BORKRÉMLEVES MAZSOLAKRÉMMEL (4 személyre)

Tokaji Szamorodni 200ml  
 tojás 4 db  
 tejszín 400ml

cukor vagy méz ízlés szerint  
 arany mazsola 100g  
 vanília rúd 1 db

A leveshez a Tokajit a tojássárgákkal és a tejszínnel összekeverjük, belekaparjuk a friss vanília belsejét, izesítjük mézzel vagy cukorral. Habütben vízgőz felett, állandó kevergetés mellett felgőzöljük. Az aranymazsolát kevés vízben szirupos állagúra főzzük, ha szükséges, akkor botmixerrel vagy turmixgéppel pürésítjük. Végül egy üveg pohár aljára kanalazunk egy kevés mazsolakrémet majd erre szedjük a meleg levest.



### LIBAMÁJ ÉDESBURGONYA PÜRÉVEL, BIRSALMÁS FÜGERAGUVAL (4 személyre)

libamáj 1 kg  
 édesburgonya 400g  
 vaj 120g  
 tej 200ml  
 só  
 friss füge 4 db  
 salott hagyma 1  
 kakukkfű

fenyőmag 20g  
 bors  
 fügemustár 2 evőkanál  
 birsalma 400g  
 petrezselyem 1 csomag  
 fehérbor 20ml  
 olívaolaj 10ml

A libamáját felszeleteljük, sózzuk-borsozzuk és tálalás előtt készre sütjük. Az édesburgonyát megpucoljuk és sós tejben puhára főzzük. Krumplinyomóval áttörjük és vajjal habosra keverjük. A lilahagymát apró kockára vágjuk, kevés olívaolajban megpirítjuk, hozzáadjuk a fenyőmagot, a kakukkfűvet, az apró kockára vágott és leforrázott birsalmát és a cikkekre vágott fügét. Sózzuk, borsozzuk és összeforraljuk a fügemustárral ill. a borral. Tüzzől levéve hozzáadjuk a finomra vágott petrezselymet és egy kevés vajat keverünk bele. Végül egy kanál édesburgonya pürét teszünk a tányérra, rárakunk egy kanál fügeragut, majd erre helyezzük a libamáját.



Előadó:  
**PILLÓK ATTILA**

Tel.: 345-0779, 06-30-663-1544  
 Fax: 345-0777  
 e-mail: [tc@culinaris.hu](mailto:tc@culinaris.hu)  
[www.culinaris.hu](http://www.culinaris.hu)

**CULINARIS – ÍZAKADÉMIA**  
 1036 BUDAPEST,  
 PERC U. 8.  
 2009. NOVEMBER 26.

## KONFITÁLT KACSACOMB SÜTŐTÖKÖS POLENTÁVAL, BALZAMECETES CÉKLÁVAL

(4 személyre)

kacsacomb 4 db  
kacsa vagy libazsír 800g  
fokhagyma 1/2 fej  
fehérgyömb 1 fej  
paprika 1 db  
paradicsom 2 db  
egész bors 1/2 evőkanálnyi  
só  
sárgarépa 200g  
petrezselyem 1 csomag

babérlevél 1 db  
rozmaryn  
kukoricadara 200g  
zöldségalaplé 80ml  
sütőtök 1/2 db  
vaj 120g  
fehérbors  
bébi cékla 4 db  
sötét balsamico 80ml  
cukor 40g



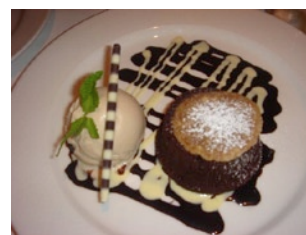
A kacsacombot besózzuk, pár órára hűtőbe tesszük. A kacsaszírt felolvasztjuk, belerakjuk a megtisztított és feldarabolt zöldségeket, fűszereket. A kacsacombokról lemoszuk a sót, majd a zöldséges zsírban, alacsony lángon, körülbelül 2-3 óra alatt készre pároljuk. Tálalásig melegen tartjuk a zsírban. A kukoricadarát hideg vízben lemoszuk, majd 1,5-2 órán keresztül főzzük a zöldségalaplében sóval, örölt borsal. Mielőtt készen a tűzről levennénk, hozzáadjuk a megpucolt és nyersen, sajtreszelőn lereszelt sütőtököt. Pár percig forraljuk és tűzről levéve hozzákeverjük a vajat. A bébi céklát megpucoljuk, sóval-borssal, cukorral, vajjal, balzsamecettel alufóliába csomagoljuk és sütőben, közepes hőfokon megsütjük. Tálalásnál a polentát a tányér közepére helyezük, erre rakjuk a kettévágott kacsacombokat, köré pedig a felkészített sült céklát, és a vajjal szósszal meglocsoljuk.

## CSOKOLÁDÉ FELFÚJT PISZTÁCIA MAJONÉZZEL, ÖTFÜSZER FAGYLALTTAL

(4 személyre)

csokoládé 240g  
vaj 70g  
tojás 3 db  
cukor 70g  
liszt 70g  
tonkabab 1 db  
tojás 1 db  
pisztácia olaj vagy paszta 40ml  
cukor 1 evőkanál

citromlé 1/2 kávéskanál  
tej 200l  
tejszín 200l  
cukor 80g  
tojás 3 db  
ötfűszer 1/2 kávéskanál  
méz 2 evőkanál  
vaníliarúd 1 db



A csokoládét habüstben vízgőz felett felolvasztjuk, hozzáadjuk a vajat, a cukrot, a mozsárban összetört tonkababot. A gőzről levéve belekeverjük a tojást és a lisztet. Kivajazott és lisztezett formákba töltjük, majd tálalás előtt 200-210 fokos sütőben 10-12 percig sütjük. Ezután a tojássárgáját a többi hozzávalóval majonéz állagúra keverjük. Az összetevőkből fagyaltgép segítségével készítünk fagyit, ha ez nincs, akkor víz felett kigőzöljük az alapanyagokat, és mélyhűtőben kifagyasztjuk a krémet. A megsült felfújtat tányérra borítjuk, fagyaltot és pisztácia majonézt kanalazunk mellé, majd zöldpisztáciával megszórjuk.

## ITALOK / DRINKS



Urban Uco  
Malbec  
2007



Grand Circle chardonnay  
California  
2006



Boros poharainkat  
a **RIEDEL**  
biztosította.



A Culinaris Ízakadémia  
**STEENBERGS**  
fűszereket használ.



A Culinaris Ízakadémia konyha gépeit  
a Siemens biztosította.  
1126 Budapest, Királyhágó tér 8-9.  
[www.siemens-haztartasi-gepek.hu](http://www.siemens-haztartasi-gepek.hu)

Előadó:  
**PILLÓK ATTILA**

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. NOVEMBER 26.