

FRANCIA GASZTRONÓMIAI ÉS FŐZŐEST FRENCH GASTRONOMY AND COOKING SHOW

ZÖLDSPÁRGA BEARNI MÁRTÁSSAL, SONKÁVAL (4 személyre)

80 dkg zöldspárga
só, bors
3 dkg cukor
1 citrom
10 dkg vaj
0,5 dl tejszín
5 tojás
½ csomag tárkony
0,25 dl fehérbor ecet
2 dkg salotta
1 dkg kapribogyó
1 dl fehérbor
2,5 dkg páрмаi sonka
1 babérlevél

A zöldspárgák fás szárát levágjuk, ha szükséges akkor megpucoljuk. Sós, cukros, citromos vízben roppanósra főzzük, jeges vízben kihűtjük. Bearnai mártás: a salotta hagymát és a tárkonyt finomra vágjuk, majd a babérlevéllel sós, borecetes vízben megpároljuk és kihűtjük. A tojások sárgáját habústben, vízgőz felett a fehérborral, vajjal és a tárkonyos-salotta hagymás alappal felgőzöljük, ízlés szerint citrommal ízesítjük illetve lazíthatjuk egy picit tejszínnel. A vékonyra szeletelt sonkát sütőben, alacsony hőfokon kiszáritjuk, fűszermozsárban porrá törjük. A megfőzött spárgákat serpenyőben, vajban megmelegítjük, sózzuk, borsozzuk, majd tányérra helyezzük és a habosra kevert mártással meglocsoljuk, megszórjuk a porított sonkával.



GREEN ASPARAGUS IN BEARNI SAUCE WITH PARMA HAM (4 serves)

80 dkg green asparagus
salt, pepper
3 dkg sugar
1 lemon
10 dkg butter
0,5 dl whipping cream
5 eggs
0,5 bunch of tarragon
0,25 dl white wine vinegar
2 dkg shalotts
1 dkg capers
1 dl white wine
2,5 dkg Parma ham
1 bay leaf

Cut the thick ends of the asparagus' and if it's needed, peel them. Cook them in salted water with sugar and lemon juice until they are crispy, then let them cool in icy water. To make the bearni sauce, we have to cut finely the salotta onions and tarragon. Simmer them in salted water with a bay leaf and white wine vinegar, then let it cool. Steam the egg

yolks with the white wine, the butter, with the tarragon-onion base in a kettle above vapor. Season with lemon juice to taste or we can add cream to be more tender. Desiccate on low heat the finely cutted ham in the oven, then break it in a mortar. Warm the cooked asparagus' in a pan with butter, season with salt and pepper. Put them into a plate, pour it with the sauce and sprinkle with the powered ham.

Előadó:
PILLÓK ATTILA

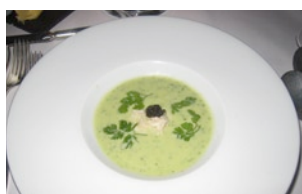
Tel.: 345-0779, +36-30-663-1544
Fax: 345-0777
e-mail: fc@culinaris.hu
www.culinaris.hu

CULINARIS – ÍZAKADÉMIA
1036 BUDAPEST,
PERC U. 8.
2010. FEBRUÁR 23–25.

RUCCOLA VELUTÉ ARTICSKÁS BRICK TÉSZTÁVAL (4 személyre)

12 dkg rucola
8 dkg vaj
2,5 dl tejszín
2 dkg dió
1 burgonya
só, bors
1 csomag petrezselyem
1 csomag újhagyma
6 dkg sült articsóka
1/2 csomag snidling
½ citrom
½ csomag turbolya
2 db brick tészta

A velutéhoz a diót vajon megpírtjuk, majd hozzáadjuk a felaprított újhagymát, a megmosott ruccolát, a megpucolt és feldarabolt burgonyát. Felöntjük tejszínnel és zöldség alaplével, majd amikor a burgonya megpuhult, hozzáadjuk a megmosott petrezselymet és botmixer vagy turmix segítségével



RUCOLA VELUTÉ WITH ARTICHOKE AND BRICK PASTRY (4 serves)

12 dkg rucola
8 dkg butter
2,5 dl whipping cream
2 dkg walnut
1 db potatoe
salt, pepper
1 bunch of parsley
1 bunch of green onion
6 dkg roasted artichokes
0,5 bunch of chives
0,5 lemon
0,5 bunch of chervil
2 brick pastry

To make the veluté, we have to roast the walnuts in butter, then add the chopped green onion, the washed rucola, the peeled and chopped potatoe. Pour the whipping cream and the vegetables stock in. When the potatoe is soft, add the washed parsley and mix them with

pürésítjük. A sült articsókából a citrommal és a fűszerekkel krémet készítünk, majd a félbevágott brick tésztába töltjük és feltekerjük. Forró sütőben pár perc alatt aranybarnára sütjük. A ruccola velutét tányérba vagy csészébe merjük, a sült brick tésztát keresztbe fektetve rajta tálaljuk.

a blender. Make a cream from the roast artichoke, the lemon and spices then fill the brick pastry with it and roll up them. Bake them for a few minutes in a hot oven until they are golden. Take them into bowls and put a piece of brick noodle on the top of it before serving.

TŐKEHAL ÉS BÉKACOMB PUY LENCSÉVEL, SÜLTFOKHAGYMA KRÉMMEL (4 személyre)

40 dkg tőkehal
só, bors
4 dkg morzsa
1 dl olívaolaj
32 dkg békacomb
20 dkg fokhagyma
1 csomag petrezselyem
10 dkg vaj
20 dkg puy lencse
1 csomag újhagyma
12 dkg aszalt paradicsom
½ csomag snidling
12 dkg paradicsom
12 dkg cukkini
2 dl tej
1 babér

COD AND FROG LEGS WITH PUY LENTIL AND ROASTED GARLIC CREAM (4 serves)

40dkg cod
salt, pepper
4 dkg breadcrumb
1 dl olive oil
32 dkg frog legs
20 dkg garlic
1 bunch of parsley
10 dkg butter
20 dkg puy lentils
1 bunch of green onion
12 dkg sun-dried tomato
0,5 bunch of chives
12 dkg tomatoes
12 dkg zucchini
2 dl milk
1 bay leaf

A hal bőrét levágjuk, a húst sózzuk majd a zsemlemorzsaába forgatjuk. Olívaolajon mindkét oldalát megsütjük és tálalásig melegen tartjuk. A békacombokat sózzuk -borsozzuk, vajban, szeletelt fokhagymával megsütjük, finomra vágott petrezselyemmel megszórjuk, tálalásig melegen tartjuk. A lencsét sós, babérleveles zöldség alaplében megfőzzük, leszűrjük. Vajat olvasztunk és megpirítjuk benne a felszeletelt újhagymát, hozzáadjuk a megfőzött lencsét, az apró kockára vágott paradicsom húst és aszalt paradicsomot, majd összeforraljuk. Befejezésként hozzáadjuk az apró kockára vágott cukkinit és ha szükséges, zöldség alaplé adunk hozzá, végezetül megszórjuk finomra vágott snidlinggel és petrezselyemmel és tűzről levéve hideg vajat keverünk hozzá. Sültfokhagyma krém:



Cut the cod's skin, season with salt, roll it in bread crumb then bake 2 sides in olive oil. Keep it warm until serving. Season the frog legs with salt and pepper, then roast them in butter with sliced garlands. Sprinkle it with the finely cutted parsley and also keep it warm until serving. Cook the lentils in salted vegetable stock with bay leaf and pour

és megpirítjuk benne a felszeletelt újhagymát, hozzáadjuk a megfőzött lencsét, az apró kockára vágott paradicsom húst és aszalt paradicsomot, majd összeforraljuk. Befejezésként hozzáadjuk az apró kockára vágott cukkinit és ha szükséges, zöldség alaplé adunk hozzá, végezetül megszórjuk finomra vágott snidlinggel és petrezselyemmel és tűzről levéve hideg vajat keverünk hozzá. Sültfokhagyma krém: a gerezdjeire szedett fokhagymát tejben pár percig főzünk, majd kiolajozott tepsiben, sütőben barnára sütünk. A puhára sült fokhagymát a héjából kinyomkodjuk és olíva olajjal, sóval és petrezselyemmel turmixban pürésítjük. Tálalás: a lencseragut mélytányérba szedjük, középre helyezük a tőkehalat, erre pedig a békacombokat, majd kiskanálnyi sültfokhagyma pürét rakunk a tetejére.

it off. Melt the butter and roast in the sliced green onions, then add the cooked lentils, the finely diced potatoe concassé with sun-dried tomatoes and boil it up. At the end, add the finely diced zucchini. If it's necessary, add vegetable stock and sprinkle it with the finely cutted chives and parsley. Take it off from the heat and mix with cold butter. To make the roasted garlic cream, we have to cook the garlic cloves for a few minutes in milk. Then put them in an oily tray, and bake in the oven until they're brown. Press out the soft, roasted garlands from their skins, add to them olive oil, salt and parsley and mix it with a blender. For the serving, put the lentil into a soup bowl, place a cod slice into the middle, lay on to it the frog legs and put a little spoonful of roasted garlic cream on the top of it.

HABOSÍTOTT BRIE PAPRIKA LEKVÁRRAL (4 személyre)

36 dkg brie
8 dkg krémsajt
2 kalifornia paprika
1 zöldalma
4 dkg cukor
0,2 dl borecet
1 salottagyma

Brie: a sajt kérgét levágjuk és csak a belső krémes részét, kevés krémsajt hozzáadásával, robotgép segítségével habosra keverünk. Paprika lekvár: a paprikákat nyílt lángon fekete tere sütjük, majd héját és magházát eltávolítjuk, apró koc-

BRIE MOUSSE WITH BELL PEPPER MARMALADE (4 serves)

36 dkg brie cheese
8 dkg cream cheese
2 bell peppers
1 green apple
4 dkg sugar
0,2 dl wine vinegar
0,5 shallots

For the brie mousse, cut off the skin of the brie and we use only the inner, creamy part of it. Mix it with cream cheese. For the pepper marmalade roast the bell peppers in direct fire until they're black, then peel them and cut out their

Előadó:

PILLÓK ATTILA

Phone: 345-0779, +36-30-663-1544

Fax: 345-0777

e-mail: fc@culinaris.hu

www.culinaris.hu

CULINARIS – FOODCLUB

H-1036 BUDAPEST,

PERC U. 8.

23-25. FEBRUARY 2010

kára vágjuk. A megpucolt és apróra vágott salotthagymát olíva olajon megpároljuk, majd hozzáadjuk az összevágott kalifornia paprikát, majd a megpucolt és összekockázott zöldalmát. Ízesítjük borecettel, cukorral, sóval és sziruposra főzzük, kihűtjük. Tálalás: üveg pohárba kanalazunk a hagymalekvárból, majd a brie habból és sós keksszel tálaljuk.

cores. Simmer in olive oil the peeled and finely cutted salotta onions, the finely diced bell peppers, then add the peeled and chopped apple. Season it with wine vinegar, sugar, salt and cook it until it become a syrup. Then let it cool. Spoon into a glass from the pepper marmalade, then from the brie mousse and serve it with crackers.

LEVENDULAMÉZBEN SÜLT FÜGE CRÉME FRAICHE-SEL

(4 személyre)

0,4 dkg levendula
12 dkg virágméz
4 dk vaj
6 füge
2 dkg fenyőmag
2 dl crème fraiche
1/2 lime
1 ek. porcukor

FIGS ROASTED IN LAVENDER HONEY WITH CRÉME FRAICHE

(4 serves)

0,4 dkg lavender
12 dkg honey
4 dkg butter
6 figs
2 dkg pine nut
2 dl crème fraiche
0,5 lime
1 tbs of cane sugar

Füge: a levendulából kevés vízben kivonatot főzünk, leszűrjük. A fügéket félbe vágjuk, vajban megsütjük mindkét oldalát, majd levendulaméz és levendula kivonatot öntünk rá, mindkettővel rövid ideig meg sütjük. Tűzről levéve hideg vajat keverünk hozzá. Crème fraiche: a creme fraiche-t lime héjjal, a lime levével és cukorral simára keverünk. Tálalás: a sült fügéket tányérra helyezük, meglocsoljuk a levendulamézzel amiben sült, majd creme fraiche-t kanalazunk rá, megszórjuk pirított fenyőmaggal.



Make an essence from the lavender in a little water, and pour it off. Cut the figs into 2 pieces, roast them in butter and pour the honey and the lavender essence in and roast for a few minutes. Take it from the heat and mix it with cold butter. Blend the crème fraiche with the lime zest, the lime juice and sugar. Place the roasted figs into a plate, pour it with the lavender honey and spoon crème fraiche the top of it. Sprinkle with roasted pine nuts before serving.

Előadó:

PILLÓK ATTILA

Phone: 345-0779, 06-30-663-1544
Fax: 345-0777
e-mail: fc@culinaris.hu
www.culinaris.hu

ITALOK / DRINKS



**Dufouleur
Pouilly-fuisse**



**Robert Skalli
Cotes Du Rhone Villages
2006**

CULINARIS – FOODCLUB
H-1036 BUDAPEST,
PERC U. 8.
23–25. MONTH 2010



Borospoharainkat
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