

CULINARIS GASZTRONÓMIAI ÉS FŐZŐEST CULINARIS GASTRONOMY AND COOKING SHOW

BAZSALIKOMOS ZÖLDSÉGLEVES

30 dkg sárgarépa	2l zöldségalaplé
20 dkg burgonya	bors
10 dkg zellergumó	só
10 dkg fehérgyömb	pesztó
vaj	

A hagymát aprózzuk, a burgonyát batont-ra, a zellert brunoise-ra, a sárgarépát julienne-re vágjuk. A zöldséget - a hagymával kezdve - megpirítjuk, majd felöntjük 1,5-2l alaplével. Sózzuk-borsozzuk, és addig főzzük, míg a zöldségek fel nem puhulnak. Bazsalikomos pesztóval, melegen 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
4 ek. reszelt parmezán	40ml Calvados
1 tk. mustár	50g vaj
1 gerezd fokhagyma	2 ek. tárkony
só	4 alma
bors	6 nagyobb burgonya
csirke nyeselek és csontok	

A töltelékhez a tojást és a tejet összehabarjuk. A zsemlet apró kockára vágjuk, és a tejes tojásba tesszük. Néhány percig áztatjuk, majd villával jól összedolgozzuk. Ezután hozzáadjuk a reszelt fokhagymát, az aprózott petrezselymet, a mustárt, a sót és a borsot. A masszát összekeverjük, és félretesszük. A csirkecombokat megmossuk, megtörölgetjük. Késünk segítségével 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 felületét megkengetjük olvasztott vajjal és 35 percre, 180 fokon előmelegített sütőbe tesszük sülni.

A leeső csirkenyeseleket 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 pecsenyeszafthoz, 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 lehúzáva, keverjük hozzá a hideg, felkockázott vajat. Legvégül adjuk hozzá a felaprózott tárkonyt, és ízlés szerint sózzuk.

A burgonyát kifaragjuk, az almát hámozzuk, szeleteljük. A burgonyát sós, lobogó vízben készre főzzük, az almát egy kis vajon, kevés cukorral megfuttatjuk, végül Calvados-szal flambírozzuk.

Egy nagy tányéron, együtt tálaljuk a csirkecombot, mellé sorakoztatva az almát és a burgonyát, leöntve a szószzunkkal.



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 26.

GRAPEFRUIT MOUSSE EPER COULIS-VAL

240ml grapefruit lé
70g cukor
4 nagy tojássárgája
4 ek. sózatlan vaj
1 grapefruit reszelt héja
180ml tejszín

1/2 tk. vanília kivonat
200g eper
víz
cukor
a grapefruit

A grapefruit lét egy nagyobb serpenyőbe téve, folyamatos forralás mellett háromnegyedére redukáljuk. Átöntjük egy hőálló tálba, 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. Kanálteszttel ellenőrizzük a sűrűségét (ha belemártunk egy kanalat, és nem folyik le róla, akkor már kész). Átszűrjük egy finom szűrőn, egy nagyobb tálba. 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 egy spatula segítségével óvatosan beleforgatjuk a grapefruit mousse-ba. Kelyhekbe töltjük a mousse-t, és tálalásig hűtőbe tesszük őket. Az epret kis vízben, kevés cukorral főzzük, leturmixoljuk, és egy finom szűrőn átszűrjük. A mousse-t a coulis-val tálaljuk, filézett grapefruit szeletekkel a tetején.



ITALOK / DRINKS



Haraszthy Vallejo Sir Irsai
2007

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.

26. FEBRUARY 2010



Borospoharainkat
a **RIEDEL**
biztosította.

STEENBERGS
ORGANIC®

A Culinaris Ízakadémia
STEENBERGS
fűszereket használ.

SIEMENS

A Culinaris Ízakadémia konyha gépeit
a Siemens biztosította.
1126 Budapest, Királyhágó tér 8-9.
www.siemens-haztartasi-gepek.hu