

## TISZTA TÉSZTA GASZTRONÓMIAI ÉS FŐZŐEST PASTA PASTA GASTRONOMY AND COOKING SHOW

### TAVASZI TEKERCS KUSZ-KUSZOS FÜRJHÚSSAL TÖLTVE (4 főre)

8 lap tavaszi tekercs  
1/4 csomag újhagyma  
1/4 csomag petrezselyem  
1/4 csomag snidling  
1/4 csomag menta  
Só, bors, római kömény  
4 dkg kusz-kusz  
1 csipet fahéj  
0,2 liter joghurt  
1,2 dkg tahini  
2 fűrj  
2 gerezd fokhagyma  
1 szál répa  
20 dkg libazsír  
1 fej hagyma  
1 tojás  
0,4 liter étolaj

### SPRING ROLLS STUFFED WITH COUS-COUS AND QUAIL MEAT (4 serves)

8 sheets of spring roll  
1/4 pack of green onion  
1/4 pack of parsley  
1/4 pack of chives  
1/4 pack of mint  
salt, pepper, cumin  
4 dkg cous-cous  
pinch of cinnamon  
2 dl yoghurt  
1,2 dkg tahini  
2 quail  
2 cloves of garlic  
1 carrot  
20 dkg goose fat  
1 onion  
1 egg  
0,4 litre cooking oil

Az egész fűrjeket libazsírban a fokhagymával, sárgarépával, vöröshagymával, sóval, borssal alacsony hőfokon megpároljuk. Kihűtjük és a csonttól a húst leszedjük, majd apróra vágjuk. A kusz-kuszt forró vízzel felöntjük éppen addig, hogy ellepje, letakarjuk és hagyjuk bedagadni. Az összevágott fűrjhúst összekeverjük a kusz-kusszal, az apróra vágott újhagymával, petrezselyemmel, snidlinggel, egy darab egész tojással és fűszerezük fahéjjal, római köménnyel. Betöltjük a tavaszi tekercs lapokba, téglalap formára hajtogatjuk és az utolsó oldalát felvert tojásba mártjuk, ezzel ragasztjuk össze a tésztát. Forró, bő olajban ropogósra sütjük, papírszalvétán lecsöpögtetjük, tálalásig melegen tartjuk. A joghurtot a finomra vágott mentával, petrezselyemmel, tahinival, sóval, borssal simára keverjük. Tálalás: a tányérra rakunk egy kanál mentás öntetet és mellé helyezünk kettő darab tavaszi tekercsot.



Steam on low heat the whole quails in the goose fat with the garlic, carrot, onion, salt and pepper. Let it cool, then separate the meat from the bones, then cut it to small pieces. Pour hot water onto the cous-cous, cover it and then let it rise. Mix the cous-cous with the quail pieces, the finely cutted green onion, parsley, chives, 1 egg and season it with cinnamon and cumin. Fill this mix into the spring rolls, fold into oblong and dip the last side into whipped egg to fix the pastry. Deep-fry in hot, rich oil, then drip it. Blend the yoghurt with the finely chopped mint, parsley, tahini, salt, pepper until it has a smooth taste. Before serving put a teaspoon from the yoghurt sauce then place 2 spring rolls aside it.

### KECSKESAJTOS TORTELLONI LILABURGONYA VELOUTEBAN (4 főre)

12 dkg durumliszt  
2 tojás  
Só, bors  
6 dkg Rondin kecskesajt  
0,5 csomag bazsalikom  
60 dkg lilaburgonya  
1/2 póréhagyma  
1/2 fej fokhagyma  
2 dl tejszín  
1,5 szál répa  
1/2 csomag petrezselyem  
1 fej hagyma  
1 paradicsom  
egész bors  
8 dkg vaj

### GOAT CHEESE TORTELLONI IN PURPLE POTATO VELOUTE (4 serves)

12 dkg durum wheat flour  
2 eggs  
salt, pepper, black peppercorn  
6 dkg Rondin goat cheese  
0,5 pack of basil  
60 dkg purple potato  
1/2 leek  
1/2 head of garlic  
2 dl cream  
1,5 carrots  
1/2 pack of parsley  
1 onion  
1 tomato  
pepper  
8 dkg butter

Előadó:

**PILLÓK ATTILA**

Tel.: 345-0779, +36-30-663-1544

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.

2010. MÁRCIUS 23.

A kecskesajtot a finomra vágott bazsalikkal ,sóval,borssal összekeverjük, ha túl lágy és szükséges, egy kevés parmezán sajtot adunk hozzá. A durumlisztből és tojásból gyúrt tésztát készítünk, 1 órát pihentetjük. Ezután kinyújtjuk és a töltéssel betöltjük, majd ravioliakat formázunk belőle és bő, sós vízben kifőzzük. A zöldségekből és az egészborsból egy-másfél óra alatt alaplevet főzünk, leszűrjük, félretesszük. A vajat felolvasztjuk, a megpucolt és összedarabolt lilaburgonyát, póréhagymát, fokhagymát megpirítjuk, majd a zöldségalaplével és tejszínnel felöntve készre főzzük. Turmix vagy botmixer segítségével pürésítjük, leszűrjük. Tálalás: A forró levest mélytányérba szedjük, egy tortellonit rakunk bele és ízlés szerinti olajjal díszítjük.

Mix the goat cheese with the finely chopped basil, salt and pepper; if it is too soft, add some parmesan to it. Make a pastry from the durum wheat flour and eggs, then let it rest for an hour. After that, roll it out, fill it with the mix, form ravioli shapes from them and boil them in salty, rich water. Make a stock from the vegetables and the black peppercorn, pour it off and put it aside. Melt the butter, roast the cutted purple potatoe, leek, garlic in it, then pour the vegetable stock and cream in it, then cook for a while. Make a puree from it with a blender and strain it off. Before serving, put 2 a tortelloni into the soup, then sprinkle some oil on the top of it.

## CSILIZÓSZOS-MOGYORÓS CSIRKEMELL SÜLT ÜVEGTÉSZTÁVAL

0,5 kg csirkemell  
1/2 fej fokhagyma  
chiliszószt ízlés szerint  
2 dkg mogoróvaj  
4 dl kókusztej  
1 lime  
só, bors  
1 szál thai citromfű  
4 dl mogoró olaj  
8 dkg üvegtészta  
1/2 póréhagyma  
1/2 csomag koriander

## CHILI-PEANUT CHICKEN WITH FRIED GLASS NOODLES

0,5 kg chicken breast fillets  
1/2 head of onion  
chilisauce to taste  
2 dkg peanut butter  
4 dl coconut milk  
1 lime  
salt, pepper  
1 stick of thai lemongrass  
4 dl peanut oil  
8 dkg glass noodle  
1/2 leek  
1/2 pack of coriander

A csirkemell filéket szeletekre vágjuk, sózzuk, borsozzuk. Magas falú serpenyőben mogoró olajat hevítünk, ebben elősütjük a hús mindkét oldalát. Hozzáadjuk a felszeletelt fokhagymát, az összevágott póréhagymát, thai citromfűvet. Kókusztejjel felöntjük, belekeverjük a mogoróvaját, chiliszószt, majd készre pároljuk a csirkemellet. Mielőtt a tűzről levennénk, hozzáadjuk az apróra vágott koriandert és belefacsarjuk a lime levét, tálalásig melegen tartjuk. Az üvegtésztát ollóval kisebb darabokra vágjuk, nagyon forró olajban pillanatok alatt kisütjük és lecsepegtetjük. Tálalás: A csirkemelleket a tányér közepére helyezzük, a kisütött üvegtésztát ráhalmozzuk és a szósszal meglocsoljuk, piritott-tört mogoróval megszórjuk.



Cut into slices the chicken breast fillets, season it with salt and pepper. Heat the peanut oil in a pan, then roast of each chicken slices. Add the sliced garlic cloves, the chopped leek and the thai lemongrass. Pour the coconut milk in, add the peanut butter and chili sauce then simmer it for another 10 minutes. Finely, add the chopped coriander and the juice of lime. Cut the glass noodle into small pieces, deep-fry in very hot oil, then drip it. Put a slice of chicken breast into the middle of the plate, place a portion of the fired glass noodles, pour the sauce on, then sprinkle with roasted hazelnut.

## TOJÁSOS UDON TÉSZTA TEÁVAL FORRÁZOTT LAZACCAL

40 dkg udon tészta  
0,2 dl szezámolaj  
2 tojás  
wasabi, shichimi togarashi ízlés szerint  
40 dkg lazac  
1 ek. tea fű  
só, bors  
1 ek. yuzu héj  
1 kk. miso paszta

## UDON NOODLES WITH TEA-BOILED SALMON

40 dkg udon noodles  
0,2 dl sesame oil  
2 eggs  
wasabi, shichimi togarashi to taste  
40 dkg salmon  
1 tbsp. teagrass  
salt, pepper  
1 tbsp. yuzu zest  
1 csp. miso paste

A tojásokat felferjük, hozzákeverjük a wasabit, a szezámolajat és a shichimi togarasi fűszert, majd a kifőtt udon tésztát még forrón belerakjuk és összekeverjük. A lazacokat adagnyi darabokra vágjuk, sózzuk és hőálló tábla rakjuk. A teát leforrázzuk és hozzákeverjük a szójasószt, a miso pasztát és a yuzu citrom héjét, pár percig állni hagyjuk majd még forrón a lazacokra szűr-



Beat the eggs, add the wasabi, the sesame oil and the shichimi togarashi then place the boiled udon noodles in, stir it well. Cut the salmon into pieces, season it with salt and put them into a heatproof pot. Infuse the teagrass and add the soy sauce, the miso paste, the zest of the yuzu lemon, let it rest for a few minutes, then pour it to the salmon

jük.Áltni hagyjuk pár percig,ha ez a hőközlés nem elég,akkor alacsony hőfokon sütőben egy pár percig még melegítjük. Tálalás: a tojasos tésztát mélytányérba rakjuk, erre helyez-zük a forrázott lazacot és meglocsoljuk a hal párolólevél-vel, tetejét zöldségsírával díszítjük.

pieces until it is hot. Put it aside for a few minutes or we can put it into the oven on low heat, just to be warm. Before serving, put the noddles into a deep plate, then place onto the salmon slices with its juicy, then decorate it with some sprouts on the top of it.

### CITRUSOS MILLE FEUILLE VAJKARAMELL MÁRTÁSSAL

20 dkg barnacukor  
2 dl tejszín  
1 lime  
20 dkg ricotta  
1 narancs  
1 citrom  
4 dkg porcukor  
1 csomag phyllo tészta  
1 vérnarancs  
4 dkg vaj

### CITRUS MILLE FEUILLE WITH BUTTERSCOTCH SAUCE

20 dkg brown sugar  
2 dl cream  
1 lime  
20 dkg ricotta  
1 orange  
1 lemon  
4 dkg caster sugar  
1 pack of phyllo pastry  
1 blood-orange  
4 dkg butter

A ricottát a porcukorral és a citrusok reszelt héjával összekeverjük,ha szükséges akkor kevés levét is adhatunk hozzá. A phyllo tésztát a kívánt formára vágjuk, majd bő olajban ropogósra sütjük, kéz-törőn lecsepegtetjük, kihűtjük. A barnacukrot karamellizáljuk, sózzuk, majd kevés vízzel, vajjal és tejszínnel mártás sűrűségűre főzzük, szoba hőmérsékletű-re hűtjük. Tálalás:a tányért megfestjük a vajkaramell mártással, közepére rétegezve rakjuk a tésztát és a ricotta töltelékét felváltva, körülbelül négy-öt réteget. Tetejét megszórjuk porcukorral körbe pedig vérnarancs gerezdeket és tört zöldpisztáciát rakunk .



Mix the ricotta with the castor sugar and the zest of the citrus; if it is needed, we can add a little juice too. Cut the phyllo pastry into pieces, deep-fry in hot, rich oil, then drip them. Make a burnt sugar from the brown sugar, add some salt and water, then cook it with butter and cream until it is as sick as a sauce, then cool it down. Decorate a plate with the butterscotch sauce, put a slice of the pastry in the middle, then place some ricotta on it. Continue layering for an another 4-5 slices. Sprinkle some castor sugar on the top of it, then put some blood-orange cloves and grounded pistachio aside.

### ITALOK / DRINKS



Sauska Rosé, Villány  
2009



Bodrog Borműhely Hárslevelű  
2007



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](http://www.siemens-haztartasi-gepek.hu)