

AMERIKAI GASZTRONÓMIAI ÉS FŐZŐEST AMERICAN GASTRONOMY AND COOKING SHOW

„CASINO” KAGYLÓ HÉJÁBAN SÜTVE (4 főre)

2 ek. olíva olaj
 6 dkg pancetta vagy bacon, finomra vágva
 2 piros kaliforniai paprika, apró kockákra vágva
 2 salotta, apróra vágva
 2 nagy gerezd fokhagyma, apróra vágva
 ¼ ek. szárított oregánó
 1 dl száraz fehérbor
 4 ek. frissen reszelt parmezán
 Só, frissen őrölt fehérbors
 18 közepes szívagyuló, megtisztítva

CLAMS CASINO (serves 4)

2 tablespoons olive oil
 6 dkg sliced pancetta or bacon, finely chopped
 2 red bell peppers, finely diced
 2 shallots, chopped
 2 large garlic cloves, minced
 1/4 tsp. dried oregano
 1 dl dry white wine
 4 tbsp. freshly grated Parmesan
 Salt and freshly ground black pepper
 18 medium littleneck clams, shucked, bottom shells reserved

Melegítsünk olajat egy serpenyőben, közepes lángon. Adjuk hozzá a pancettát és addig süssük, amíg ropogós és aranybarna lesz. Ekkor vegyük ki, itassuk le és tegyük félre, majd tegyük a serpenyőbe a kaliforniai paprikát, a salottát, fokhagymát, oregánót és addig süssük, amíg a hagyma puha és átlátszó lesz. Öntsük fel fehérborral és addig pároljuk, amíg a bor elpárolog, ekkor vegyük le a tűzről és hagyjuk kihűlni. Ezután keverjük bele a félretett pancettát, 2 ek. parmezánt és sózzuk-borsozzuk ízlés szerint. Egy tepsi béleljünk ki sütőpapírral, majd helyezzük el rajta a kagylókat, rakjunk egyforma halmokat mindegyikre a keverékből végül szórjuk rájuk a maradék parmezánt. 220 C-ra előmelegített sütőben kb. 10 percig süssük, vagy amíg a tetejük megbarnul.



Heat the oil in a heavy large skillet over medium heat. Add the pancetta and sauté until crisp and golden, about 3 minutes. Remove it, then add the bell pepper, shallots, garlic, and oregano to the same skillet and sauté until the shallots are tender and translucent, about 5 minutes. Add the wine and simmer until it is almost evaporated, about 2 minutes. Remove the skillet from the heat and cool completely. Stir the reserved pancetta and 2 tablespoons of Parmesan cheese into the vegetable mixture. Season it with salt and pepper. Preheat the oven to 220C. Line a heavy large baking sheet with foil. Arrange the clams in the reserved shells on the baking sheet. Spoon the vegetable mixture atop the clams, dividing equally. Sprinkle with the remaining 2 tablespoons of Parmesan. Bake until the clams are just cooked through and the topping is golden, about 10 minutes. Arrange the clams on the platter and serve.

FÁVABAB LEVES (4 főre)

15 dkg fáva bab
 Egy kis darab sonka, csonttal
 babérlevél
 bors
 szegfűszeg
 1 répa, felkockázva
 3 zellerszár
 1 hagyma, felszeletelve
 1 gerezd fokhagyma, felaprózva
 Sáfrány
 3 burgonya, megfőzve
 5 dkg sóska, felaprítva

Lassú tűzön, 3 órán keresztül főzzük a babot, a sonkával, a babérlevéllel, a borssal és a szegfűszeggel. Ezután adjuk hozzá a zöldségeket ill. a sáfrányt, majd kb. még egy fél óráig főzzük tovább. Mikor elkészült, turmixgéppel pépesítsük le és tálalhatjuk is.



Cook slowly for 3 hours the beans, the ham with the bone, and the following seasonings: bay leaf, peppercorns, whole cloves. After that, add the other ingredients, which were left, and cook on for another 30 minutes. Before serving mash together or use food processor.

U.S. SENATE BEAN SOUP (serves 4)

15 dkg dried fava beans
 Small piece of ham and ham bone
 bay leaf
 peppercorns
 whole cloves
 1 carrot, diced
 3 stick of celery
 1 onion, sliced
 1 clove garlic, minced
 Saffron if available
 3 potatoes, cooked and mashed
 5 dkg sorrel, chopped

Előadó:
MIKE STONE

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.
 2010. MÁRCIUS 25.

HARCSAFILÉ SÖRTÉSZTÁS BUNDÁBAN

(4 főre)

40 dkg harcsafilé
5 dkg kukoricakorpa
5 dkg liszt
2 tojás
½ hagyma, felaprítva
2 gerezd fokhagyma, felaprítva
2 dl sör

Keverjük össze a lisztet, a kukoricakorpát, sőt és borsot, majd egy másik tálban tegyük ugyanezt a tojással, sörrel, hagymával és fokhagymával. Forgassuk meg a harcsafiléket először a lisztes keverékben, majd a másikban, végül újra a lisztesben. Ezután forró olajban süssük ki őket, és lecsepegtetés után tálalhatjuk is.



BEER-BATTER CATFISH

(serves 4)

40 dkg filets of catfish
5 dkg cornmeal
5 dkg flour
2 eggs
½ minced onion
2 cloves of garlic, minced
2 dl beer

Blend flour, cornmeal, salt and pepper together. In another bowl blend eggs, beer, garlic powder and minced onion. Heat oil in big skillet. Roll catfish in flour mixture, then in beer mixture, and then back in flour mixture. Place catfish into the skillet and cook until golden brown.

FÜSTÖLT BBQ OLDALAS

(4 főre)

40 dkg zsíros sertésoldalas
Melasz
Ketchup
Chilipor
Hagyma, apróra vágva
Fokhagyma, apróra vágva
Cukor
Ecet

Főzzük elő a sertés 45 percig, majd pácoljuk be a fenti hozzávalók keverékébe, és hagyjuk pihenni legalább 6 órán keresztül. Ezután tegyük bele egy füstölő tasakba és 200C-os sütőben, egy órán keresztül süssük.



BARBEQUED PORK RIBS

(serves 4)

40 dkg fatty pork ribs
molasses
ketchup
chilli powder
onion, minced
garlic, minced
sugar
vinegar

Parboil for 45 minutes in boiling water the pork ribs, then marinate it for 6 hours in the ingredients. After than, remove it from sauce and bake in a smoking bag, for an hour in the oven at 400 degrees. Serve with reserved sauce.

AMERIKAI KÁPOSZTASALÁTA

(4 főre)

½ fej káposzta, darabokra vágva
1 répa, lereszelve
½ vöröshagyma, finoman szeletelve
1 újhagyma, felaprítva
1 piros chili, felszeletelve
2 dl majonéz
0,5 dl dijoni mustár
1 ek. almaecet
1 citrom leve
Cukor ízlés szerint
½ ek. zellermag
Só, frissen őrölt feketebors

Egy nagy tálban a káposztát, a répát, a lila és zöldhagymát, ill. a chilit, egy másik tálban pedig a majonézt, mustárt, ecetet, citromlevet és cukrot keverjük össze. Ezután óvatosan forgassuk össze az öntetet a salátakeverékkel. Ízesítsük zellermaggal, sóval, borssal, majd tálalás előtt min. 2 órára tegyük a hűtőbe.



COLE SLAW

(serves 4)

½ head green cabbage, shredded
1 carrots, grated
½ red onion, thinly sliced
1 green onions (white and green parts), chopped
1 fresh red chilli, sliced
2 dl mayonnaise
0,5 dl Dijon mustard
1 tablespoon cider vinegar
Juice of 1 lemon
Sugar to taste
½ teaspoon celery seed
salt and freshly ground black pepper

Combine the cabbage, carrots, red onion, green onions, and chilli in a large bowl. In another bowl, stir together the mayonnaise, mustard, vinegar, lemon juice, and sugar. Pour the dressing over the cabbage mixture and toss gently to mix. Season the cole slaw with the celery seed, hot sauce, salt, and black pepper. Chill for 2 hours in the refrigerator before serving.

ANANÁSZTORTA „UPSIDE-DOWN”

(8 főre)

1/2 érett ananász, megtisztítva és felszeletelve
 3/4 csésze sózatlan vaj
 1 csésze barnacukor
 7 db pekándió, elfelezve
 1 csésze búzaliszt
 1 csésze teljes kiőrlésű liszt
 1 ek. sütőpor
 1 ek. szódobikarbóna
 Só
 1 csésze cukor
 2 tojás
 1 csésze író
 1,5 ek. vaníliakivonat
 1 ek. rum
 4 cseresznye, megfelelve

PINEAPPLE UPSIDE-DOWN CAKE

(serves 8)

1/2 ripe medium pineapple, peeled, cored, eyes removed and sliced
 3/4 cup unsalted butter
 1 cup brown sugar
 14 pecan halves
 1 cup cake flour (not self-rising)
 1 cup all-purpose flour
 1 teaspoon baking powder
 1 teaspoon baking soda
 salt
 1 cup granulated sugar
 2 eggs
 1 cup buttermilk
 1 1/2 teaspoons vanilla extract
 1 tablespoon dark rum
 4 fresh cherries, halved and pits removed

Olvassunk meg vaját egy serpenyőben, közepes lángon. Adjuk hozzá a barnacukrot és keverjük el. Növeljük a lángot, amíg a cukor elkezd pezsegni. Helyezzük el az ananászszeleteket a serpenyőben és addig folytassuk tovább a főzést, amíg a cukor borostyánszínű lesz. Fordítsuk meg a szeleteket, és vegyük le a tűzről, majd rendezzük el a pekándió darabokat mellettük, és hagyjuk kihűlni. Melegítsük



Melt 4 tablespoons of the butter in a 10-inch cast iron skillet, over medium heat. Add the brown sugar and stir to combine. Increase the heat to medium high and cook until the sugar mixture is bubbly, about 2 minutes. Arrange pineapple slices in the skillet and continue to cook for 2 minutes, or until the sugar mixture turns an amber color. Turn the pineapple slices over and remove the pan from the heat. Arrange

elő a süttöt 190C-ra. Keverjük össze a liszteket, a sütőport, szódobikarbónát, sót majd a maradék vaját és cukrot és robotgéppel alaposan keverjük el. Egyesével keverjük hozzá a tojásokat is. Alacsony fokozaton keverve, adjuk hozzá az író is, majd a vanília kivonatot és rumot. Végül a masszát tegyük az ananász szeletekre, majd kb. 35-40 percig süssük, vagy addig, amíg aranybarna lesz a teteje. Egy rácson hagyjuk kb. 4 percet hűlni, majd egy vékony késsel vágjuk körbe a tortát, majd óvatosan és gyorsan dolgozva fordítsuk ki a tálalótányérra. Végül díszítsük felezett cseresznyével, mindegyik ananászszelet közepébe rakva egyet. Melegen vagy szobahőmérsékleten is tálalhatjuk.

the pecan halves in the spaces between the rings. Set aside to cool slightly. Preheat the oven to 375 degrees F. Stir together the flours, baking powder, baking soda, and salt in a bowl then with an electric mixer, cream together the remaining 1/2 cup butter and the granulated sugar until light and fluffy. Add the eggs, 1 at a time, mixing just until incorporated. Add the flour mixture and buttermilk alternately in 3 batches, mixing at low speed after each addition until just combined. Stir in the vanilla and rum. Spoon the batter evenly over the pineapple slices in the skillet. Bake in the middle of the oven until golden brown (it takes 35 to 40 minutes). Cool the cake in the skillet on a wire rack for 4 minutes only. Run a thin knife around the edge of the cake and working quickly, invert the cake onto a cake plate, keeping plate and skillet firmly pressed together. Carefully lift the skillet off cake, arrange the fresh cherry halves, into the top of the cake, in the center of the pineapple rings. Serve cake warm or at room temperature.

ITALOK / DRINKS



**Starry Night Lodi Zinfandel
2006**



**Starry Night Russian River
Chardonnay
2006**



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

Előadó:

MIKE STONE

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.

2010. MÁRCIUS 25.