

## FRANCIA GASZTRONÓMIAI ÉS FŐZŐEST CULINARIS GASTRONOMY AND COOKING SHOW

### MONTBÉLIARD KOLBÁSZ SZARVASGOMBÁS BURGONYAPÜRÉVEL ÉS ZÖLDALMÁVAL (4 főre)

4 Montbéliard kolbász  
40 dkg burgonya  
8 dkg vaj  
só  
szarvasgomba ízlés szerint  
2 dl tej  
szarvasgombás só  
2 zöldalma  
1 dl olívaolaj  
cukor- ha túl savanyú az alma, akkor egy keveset  
almaecet-ha nem elég savanyú az alma, egy keveset  
2 lap phyllo tészta  
1/2 csomag snidling  
2-3 ek. mandula liszt

### MONTBÉLIARD SAUSAGE WITH TRUFFLE MASHED POTATOES AND GREEN APPLE (4 serves)

4 Montbéliard sausage  
40 kg potatoes  
8 dkg butter  
salt  
truffles to taste  
0,2 litre milk  
salt with truffles  
2 green apples  
0,4 dl olive oil  
a pinch of sugar, if the apples are too sour  
cider vinegar, if the apples are not too sour  
2 sheets of phyllo pastry  
1/2 bunch of chives  
2-3 tbsp. of almond flour

Elkészítés: A kolbászt ha szükséges megpucoljuk, kettévágjuk és olívaolajon mindkét oldalát megsütjük. A burgonyát megpucoljuk és sós tejben puhára főzzük. Sűrű szövésű szitán áttörjük, vajjal, sóval, szarvasgombával és finomra vágott snidlingel habosra keverjük. Tálalásnál a tetejét szarvasgombás sóval díszítjük. A zöldalmát megpucoljuk, apróbb darabokra vágjuk. Kevés vajon megpároljuk, ha szükséges kevés cukorral és almaecettel ízesítjük. Tüzzől levéve mandulalisztet keverünk hozzá, hogy a felesleges folyadékot felszívja. Phyllo tésztába tekerjük és sütőben 180-200 fokon ropogósra sütjük.



If we need, peel the black puddings, cut them into 2 pieces, then roast each slices in olive oil.

Peel the potatoes, cook them in salty milk until they're soft. Pass it through in a strainer then mix it with butter, salt, truffles, and finely chopped chives until it's smooth. Serve it with truffle salt on the top if it.

Peel the apples too and cut into smaller pieces. Simmer them in a few butter, season

it with sugar and vinegar. Take it off from the heat, add the almond flour then fill this mix to the phyllo pastry. Bake them in the oven at 180-200 C.

Put a spoon of the mashed potatoes into the middle of the plate, place a sausage next to it and the phyllo pastry.

### PARADICSOM ESSZENCIA MARINÁLT PARADICSOMMAL, MEDVEHAGYMA ZSELÉVEL (4 főre)

80 dkg paradicsom  
1/2 csomag újhagyma  
1 csomag bazsalikom  
só, bors  
1 csomag petrezselyem  
3-4 szál zellerszár

40 dkg koktélpáradicsom  
8 dkg cukor  
1 dl világos balsamico

2 csomag medvehagyma  
4 dkg paraj  
2-3 lap lapzselatin  
só, bors

### TOMATO ESSENCE WITH MARINATED TOMATO AND RAMSON JELLY (4 serves)

80 dkg tomatoes  
1/2 bunch of green onion  
1 bunch of basil  
salt, pepper  
1 bunch of parsley  
3-4 sticks of celery

40 dkg cocktail tomatoes  
8 dkg sugar  
1 dl light balsamico

2 packs of ramson  
4 dkg spinach  
2-3 sheets of gelatin  
salt, pepper

Előadó:

**PILLÓK ATTILA**

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

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.

2010. ÁPRILIS 19-21.

A paradicsomot a receptúrában szereplő fűszerekkel, zöldségekkel összeturmixoljuk, majd etaminon (ruhapelenkán) lecsöpögtetjük. Ez körülbelül 3-4 órát fog igénybe venni. A koktélpáradicsomot leforrázzuk, majd megpucoljuk és az előre elkészített marináló lében, pár órára hűtőszekrénybe tesszük. A parajt és a medvehagymát leforrázzuk, leturmixoljuk. Sózzuk, borsozzuk, majd a főzőlével egy picit visszahigítjuk. A hidegvízbe áztatott lapzselatint kinyomkodjuk, majd a még meleg medvehagyma pürébe keverjük. Magas falú porcelán edénybe, vagy badellába töltjük és hűtőben pár óra alatt kidermesztjük. Tálalás: a medvehagyma zselét kockára vágjuk, üveg pohárba vagy csészébe tesszük, mellé rakjuk a marinált paradicsomot és paradicsom esszenciát töltünk rá.



Mix the tomato with the fresh herbs and the vegetables with the help of a blender, then let it to distill through a nappy (etamin) - it takes approx. 3-4 hours. Scald the cocktail tomatoes, peel them, then put them into a marinate, which consist of sugar and balsamico. Let it rest in the fridge for a few hours.

Scald the spinach and the ramson too, then mix them with a blender. Season it with salt and pepper, then soak the gelatin sheets into water, crush out the water from it and add to the mix as it's still hot. Fill up a bowl with this mix and let it cool in the fridge. Dice the ranson jelly, put them into a glass, next to them the marinated tomatoes and pour some tomato essence on the top of it.

## **BÁRÁNYCSÜLÖK RATATOUILLE-VAL, PADLIZSÁN FELFÚJTAL**

(4 főre)

4 báránycsülök  
40 dkg libazsír  
1 fej fokhagyma  
2 fej fehérgyömb  
1 csokor sárgarépa  
1 ek. fekete egéscsőr  
1 paradicsom  
1 csomag rozmaryn  
1 csomag kakukkfű  
só

*Ratatouille:*  
1 padlizsán  
1 cukkini  
3-4 gerezd fokhagyma  
1 paradicsom  
kakukkfű  
olivaolaj  
2 fej salotta  
1 kalifornia paprika  
só, bors

*Felfűjt:*  
1 padlizsán  
8 dkg cukkini  
1 csomag petrezselyem  
1,5 dl tejföl  
só, bors  
2 tojás  
8 dkg ricotta  
1 ek. kukoricaliszt

Báránycsülök: A libazsírt a receptúrában leírt zöldségekkel, fűszerekkel magas falú lábosban tűzre tesszük és alacsony hőfokon, gyöngyözően forraljuk. Belerakjuk az előre besózott és elősütött báránycsülököt. Lassú tűzön megpároljuk, tálalásig melegen tartjuk.

Ratatouille: Olivaolajon a felszeletelt fokhagymát, a finomra vágott salotta hagymát megpároljuk, rátesszük az előre besózott és kockára vágott padlizsánt és összepirítjuk. Hozzáadjuk a kockára vágott paprikát, a cukkinit, kakukkfűvet és összepirítjük őket. Amikor kész, hozzáadjuk a kockára vágott paradicsomot, egyet még forralunk rajta és tűzről levéve belekeverjük a finomra vágott petrezselymet.

## **LAMB TROTTER WITH RATATOUILLE AND EGGPLANT SOUFFLE**

(4 serves)

4 lamb trotters  
40 dkg goose fat  
1 head of garlic  
2 head of red onions  
1 bunch of carrot  
1 tbsp. of black peppercorn  
1 tomato  
1 bunch of rosemary  
1 bunch of thyme  
salt

*for the ratatouille:*  
1 eggplant  
1 courgette  
3-4 cloves of garlic  
1 tomato  
thyme  
olive oil  
2 head of salotts  
1 bell pepper  
salt, pepper

*for the souffle:*  
1 eggplant  
8 dkg courgette  
1 bunch of parsley  
1,5 dl sour cream  
salt, pepper  
2 eggs  
8 dkg ricotta  
1 tbsp. of corn flour

Boil on low heat the goose fat with the vegetables and herbs, then add the roasted lamb trotters and cook on for approx. 1,5- 2 hours.

For the ratatouille, simmer in olive oil the cutted garlicks, the finely cutted salotts, then the diced eggplant. Roast them, then add the diced bell peppers, courgettes and thyme. When it's ready,

add the diced tomatoes, then take it off from the heat and put the finely chopped parsley in it.

For the souffle, bake the eggplant in naked light until it's skin turns to black, peel it, then mix with a blender. Grate the courgette, mix it with the other ingredients and add the eggplant puree too. Grease with butter a muffin



Felfújt: A padlizsánt nyílt lángon szenesre sütjük, kihűtjük és megpucoljuk. Turmix vagy botmixer segítségével lepürésítjük. A cukkinit lereszeljük és a receptben szereplő hozzávalókkal összekeverjük, majd hozzáadjuk a padlizsánkrémet is. Muffin formát kivajazunk, kilisztezzük és az összekevert felfújt masszával háromnegyedik töltünk, majd sütőben, vízgőz fölött, 170 fokos sütőben, körülbelül 30-40 perc alatt kigőzölünk.

Tálalás: A tányérra helyezzük a felfújtat, mellé rakjuk a ratatouille-t, majd erre helyezzük a megsütött báránycsülköt, rozsmaringos olívaolajjal meglocsoljuk.

shape then sprinkle it with flour, fill this form with the mix then bake it above watersteam at 170 C for approx. 30-40 minutes.

Place the souffle onto a plate, next to it the ratatouille, then the lamb trotter and pour some olive oil with rosemary.

## ROQUEFORT CRÈME BRULÉE GYÜMÖLCSMUSTÁRRAL

(4 főre)

5 tojás  
2,5 dl tejszín  
1,6 dl tej  
6 dkg roquefort  
só, bors  
cukor  
1 üveg gyümölcsmustár

A tojások sárgáját összekeverjük a tejjel, tejszínnel, roquefort sajttal, sóval, borssal és botmixer vagy turmix segítségével csomómentesre keverjük. Tűzálló üvegpohárba tesszük és sütőben 110 C-on, vízgőzben készre gőzöljük. Kihűtjük és tálalás előtt cukrot karamellizálunk a tetejére, majd kiskanálnyi gyümölcsmustárral díszítjük.



## ROQUEFORT CREME BRULEE WITH MOSTARDA

(4 serves)

5 eggs  
2,5 dl cream  
1,6 dl milk  
10 dkg roquefort  
salt, pepper  
sugar  
1 bottle of mostarda

Mix the egg yolks with the milk, cream, roquefort, salt and pepper with the help of a blender until it's smooth. Put it into heatproof pots and bake them in the oven at 110 C above watersteam. Let it cool, then burn some sugar on the top of it, then decorate it with a spoon of the mostarda.

## CSOKOLÁDÉ TARTE

(4 főre)

Tészta:  
4 dkg porcukor  
15 g mandula liszt  
8 dkg vaj  
1 tojás  
vanília esszencia vagy friss  
10 dkg liszt

Csokoládé krém:  
10 dkg tejszín  
6 dkg 55 %-os csokoládé  
2 dkg 70% -os csokoládé  
3 dkg natúr kakaópor  
3 dkg tej  
1 vanília rúd  
1 tonkabab  
cukor, ha szükséges

Tészta: A hozzávalókból tésztát gyúrunk, folpackba csomagolva hűtőben pihentetjük három órát. Kinyújtjuk körülbelül 2-3 milliméter vastagra, tortaformába rakjuk, a felesleget a széléről levágjuk. Hűtőbe rakjuk ismét és hagyjuk visszadermedni, majd alufóliát teszünk a tésztára és nyers lencsével, vagy apró szemű babbal töltjük meg a formát és így sütjük 160 fokos sütőben világosbarnára. A kész tésztát 5-6 órán keresztül pihentetjük, hűtőben tartjuk.



## CHOCOLATE TARTE

(4 serves)

for the pastry:  
4 dkg cane sugar  
15 g almond flour  
8 dkg butter  
1 egg  
vanilla essence, or fresh vanilla bean  
10 dkg flour

for the filling:  
10 dkg cream  
6 dkg 61% chocolate  
2 dkg 68% chocolate  
3 dkg cocoa powder  
3 dkg milk  
1 vanilla stick  
1 tonka bean  
sugar, if needed

For the pastry mix the ingredients, wrap it into a foil and let it rest in the fridge for 3 hours. Roll out with a rolling pin until it's very slim (2-3 mm), then put it into a cake form and put it back to the fridge. Put a piece of aluminium foil onto the pastry, place some raw lentil or beans on it and bake it in the oven at 160 C. Let it rest for 5-6 hours.

Krém: A hozzávalókat tűzön, habverő segítségével felmelegítjük, belekaparjuk a vaníliát, beleszéljük a tonkababot, hozzáadjuk a kakaó port. A pihentetett tésztába töltjük és hűtőbe pár órára újra visszarakjuk.

Tálalás: A torta tetejére sötét és fehér csokoládét reszelünk.

For the filling, mix the ingredients on heat, then place it into the pastry and let it rest again for a few hours. Before serving, decorate it with grated black and white chocolate.

## ITALOK / DRINKS



La Vieille Ferme Blanc  
2008



La Vieille Ferme Rouge  
2007/2008

Előadó:

**PILLÓK ATTILA**

Phone: 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 – FOODCLUB**

H-1036 BUDAPEST,

PERC U. 8.

19–21. APRIL 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](http://www.siemens-haztartasi-gepek.hu)