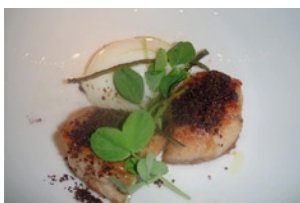


## FRANCIA GASZTRONÓMIAI ÉS FŐZŐEST FRENCH GASTRONOMY AND COOKING SHOW

### BORJÚBRÍZ ZSÁLYÁVAL (4 főre)

32 dkg borjúbríz  
 ½ csomag újhagyma  
 6 dkg vaj  
 só, bors  
 ½ csokor zsálya  
 3 dl tejszín  
 ½ csokor petrezselyem  
 1 babérlevél  
 1 salotta hagyma  
 1 kk. egészbors  
 1 csomag vajás tészta

A borjúbríz jeges vízbe áztatjuk 2-3 órára, majd babérleveles, salotta hagymás, egészborsos, sós vízben főzzük 15-20 percen keresztül. Lehűtjük és a vastagabb hárttyákat eltávolítjuk, rózsáira szedjük. Serpenyőben vajat melegítünk, ezen megpároljuk a finomra vágott újhagymát, rátesszük az előfőzött bries-t, sózzuk, borsozzuk, felöntjük tejszínnel. Beforraljuk a felére és a végén adjuk hozzá a finomra vágott zsályát és petrezselyemet. A vajás tésztából apró csigákat sütünk, 180 fokos sütőben, körülbelül 10-15 perc alatt. A vajastésztát a tányér közepére helyezük, erre rakjuk a zsályás bries-t, körbeolcsozzuk a mártással.



### SWEETBREAD WITH SAGE (4 serves):

32 dkg sweetbread  
 ½ bunch of green onion  
 6 dkg butter  
 Salt, pepper  
 ½ bunch of sage, finely chopped  
 3 dl cream  
 ½ bunch of parsley, finely chopped  
 1 bay leaf  
 1 shalott  
 1 csp. black pepper  
 1 pack of short pastry

Soak the sweetbread into icy water for 2-3 hours, then cook them in salted water with bay leaf, shalott and pepper for 15-20 minutes. Let it cool, cut off the trimmings, then take it apart into roses. Heat the butter in a pan, then braise the green onion, sweetbread in it, season it with salt and pepper, then pour the cream in it. Reduce it, then finally add

the sage and parsley. Bake the snail-like shaped pastry in the oven at 180 C for 10-15 minutes. Place a small pastry onto the middle of a plate, put the sweetbread on it, then pour the jus on them.

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. MÁJUS 17-18.

### VICHYSOISE FOKHAGYMÁS FEKETEKAGYLÓVAL (4 főre)

60 dkg burgonya  
 4 dl zöldségalaplé  
 1 póréhagyma  
 só, bors  
 1,5 dl tejszín  
 8 dkg vaj  
 1-2 gerezd fokhagyma  
 ½ csokor petrezselyem  
 20 dkg feketeagyló hús  
 0,5 dl fehérbor  
 4 dkg vaj  
 1-2 ek. kapribogyó  
 só, bors

Leves: a vajat egy lábosban felolvasztjuk, megpároljuk benne az összevágott póréhagymát, rátesszük a megpuolt és tetszőleges formára darabolt burgonyát, sózzuk, borsozzuk. Felöntjük a tejszínnel és a zöldségalapléval. Készre főzzük és turmix vagy botmixer segítségével lepürésítjük.

Kagyló: serpenyőben a vajat felolvasztjuk, megpirítjuk benne a vékony szeletekre vágott fokhagymát, hozzáadjuk



### VICHY SOISSE AND CLAMS WITH GARLIC (4 serves)

60 dkg potatoe, peeled and chopped  
 4 dl vegetable stock  
 1 leek, chopped  
 Salt, pepper  
 1,5 dl cream  
 8 dkg butter  
 1-2 garlic cloves, finely sliced  
 ½ bunch of parsley, finely chopped  
 20 dkg black clam, chopped  
 0,5 dl white wine  
 4 dkg butter  
 1-2 tbsp. capers  
 Salt, pepper

Melt the butter in a pan, then braise the leek and potatoe, season it with salt and pepper. Pour the cream and stock in it. Cook it until the vegetables are soft, then mix them with a blender.

Melt the butter in a pan, roast the garlic in it, then add the clams, salt and pepper. Roast it for a while too, then add the white wine, capers in it, cook on for a while and finally add the parsley in it.

az összevágott kagylóhúst, sózzuk, borsozzuk. Kevés ideig pirítjuk, majd hozzáadjuk a fehérbort és a kapribogyót, rövid lére pároljuk, legvégül a finomra vágott petrezselyemmel keverjük össze.

Tálalás: Mélytányérba szedjük a levest, középre kanalazzuk a fokhagymás kagylót és kevés mártással díszítjük.

### HALIBUT FILÉ RÓKAGOMBÁS MARHAPOFA RAGUVAL, ZÖLDBORSÓ PÜRÉVEL, KAROTTÁVAL

(4 főre)

50 dkg halibut  
6 dkg vaj  
só

A raguhoz:  
20 dkg rókagomba  
32 dkg marhapofa  
½ csokor petrezselyem  
4 dkg vaj  
1-2 ek. jus  
½ csomag újhagyma

2 sárgarépa  
fehérrépa/petrezselyem 1 db/1 csokor  
2 salotta  
4-5 gerezd fokhagyma  
2-3 szál kakukkfű  
1 szál rozmaring  
1 paradicsom  
1 tk. egésszors  
cukor ízlés szerint  
5 dl vörösbor  
2-3 ek. vaj  
1 kg borjúcsont vagy marhacsont

A zöldborsó püréhez:  
40 dkg zöldborsó  
8 dkg vaj  
1 dl creme fraiche  
½ csomag újhagyma  
20dkg tálca bébi karotta

Hal: a halibut filét adagokra vágjuk, sózzuk. Előszűtjük kevés vajon, ha szükséges, akkor tepsi-re tesszük és sütőben alacsony hőfokon (120 C) készre sütjük.

Marhapofa: a pofát megtisztítjuk a zsírosabb résztől, sózzuk, magas hőmérsékleten, kevés olívaolajon előszűtjük, az edényből kivesszük. A csontot sütőben, magas (220-240C) hőmérsékleten, zsíradék nélkül megpirítjuk. A megmaradt olajban a zöldségeket és a fűszereket megpirítjuk, visszahelyezzük a marhahúst, a megpirített csontot, felöntjük vízzel és lassú tűzön főzzük. Amikor a marhahús megpuhult, kivesszük a párolóléből, félretesszük. Az alaplevet ruhapelenkán leszűrjük és lassú tűzön, szirupos állagúra visszaforraljuk. Hozzáadjuk a kívánt mennyiségű cukrot, sót, a bor redukciót.

A rókagombát megmossuk, apró kockára vágjuk. Serpenyőben vaját melegítünk, hozzáadjuk az újhagymát, gombát, a szintén kockára vágott és megpárolt marhapofát, sózzuk, borsozzuk. Amikor átforrósodott, adunk hozzá az elkészített jus-ből, annyit, hogy kellően szaftos legyen. Tűzről levéve hozzákeverjük a finomra vágott petrezselymet és egy kevés hideg vaját.

Zöldborsó: a zöldborsót sós vízben az újhagymával puhára főzzük, turmix vagy botmixer segítségével pürét készítünk

Put the soup into a deep plate, place some clams in it and decorate it with the jus.

### HALIBUT FILLETS AND BEEF JAW RAGOUT WITH CHANTERELLE, GREEN PEA PUREE AND CARROTS

(4 serves)

50 dkg halibut  
6 dkg butter  
Salt

ragout  
20 dkg chanterelle, diced  
32 dkg beef jaw  
½ bunch of parsley, finely chopped  
4 dkg butter  
1-2 tbsp. jus  
½ bunch of green onion

2 carrot  
1 turnip or 1 bunch of parsley  
2 shallots  
4-5 garlic cloves  
2-3 sprigs of thyme  
1 sprig of rosemary  
1 tomato  
1 tsp. black pepper  
Sugar to taste  
5 dl red wine  
2-3 tbsp. butter  
1 kg calf or cattle bone

For the green pea puree:  
40 dkg green pea  
8 dkg butter  
1 dl crème fraiche  
½ bunch of green onion  
20 dkg pack of baby carrot



Cut the halibut fillets into portions, season it with salt, then roast it a little in a pan with a bit of butter. After that, bake it in the oven at 120 C until it's soft.

Cut off the fatty pieces from the beef jaw, season it with salt, then roast it in a pan with olive oil until it has got a golden brown colour; during that, roast the bones in the oven at 220-

240 C without any oil. Take out the beef jaw from the pan, then roast the vegetables and herbs in the oil, which was left. Add the beef, bones, pour water in it and cook on low heat. When the meat is soft, take it out from the pan. Strain the stock with the help of a nappy or strainer then cook on low heat, reduce it to a syrup. Add the sugar, salt and wine reduction to taste.

Melt the butter in a pan, then braise the green onion, the diced chanterelles and diced beef, salt and pepper. Pour some jus in it, just to get a thick gravy. Take it off from the heat and stir the parsley and some cold butter in it.

For the green pea puree, cook the green peas in salted water with the green onion until they're soft. Mix it with a blender, but do not strain it, just combine with butter and creme fraiche until the puree is warm. Wash the baby carrots, cook them in salty water then strain it. Warm it with

belőle, de nem passzírozzuk át, darabosra hagyjuk. Még melegen vajjal és creme fraiche-sel habosra keverjük.

A bébi karottát megmossuk, sós vízben roppanósra főzzük, leszűrjük. Tálalás előtt kevés vajon, sóval, finomra vágott petrezselyemmel átmelegítjük.

Tálalás: tányérra helyezünk egy kanál borsópürét, mellé rakjuk a vajas karottát, rárajuk a halibut filét. A halra rakunk egy kanál marhapofa ragut, kevés jus-vel meglocsoljuk a tányért.

## PROVANSZI FÜSZERES HÁZI FRISS SAJT, ZÖLDSPÁRGA COULIS-VAL

(4 főre)

*Sajt:*

8 dl tej

Só

Provanszi fűszerkeverék

Oltó enzim (Fromase tableta)

Zöldspárga coulis:

20 dkg zöldspárga

1 citrom

Cukor ízlés szerint

Olívaolaj ízlés szerint

A tejet 75 celsius fokig melegítjük, ezután állandó kevergetés mellett, jeges vízbe állítva visszahűtjük 28-32 celsius fokig. Negyed oltó tablettát feloldunk 1 deciliter vízben, kevés sót adunk hozzá. Hozzákeverjük a lehűtött tejhez, így körülbelül 35-50 perc alatt megszik. Ezután szűrőkanállal az alvadékat összetörjük, utána kis lángon, óvatos kevergetés mellett visszamelegítjük 38-40 celsius fokig. Állni hagyjuk, amíg a töret le nem ülepedik, ez körülbelül 5 perccel vesz igénybe. Műanyag, sűrű szövésű szitán leszűrjük, sózzuk és fűszerezzük. Lukacsos formákba töltjük, pihentetjük és körülbelül egy óra után fogyaszthatjuk.

A spárgákat megmossuk, szárát levágjuk. Sós, cukros, citromos vízben puhára főzzük, jeges vízben kihűtjük, papírkéztörőn leszárítjuk. Turmixban vagy botmixer segítségével, sóval kevés cukorral és olívaolajjal lepőrésítjük, kihűtjük. A sajttal tálaljuk.

## FRISS EPER PISZTÁCIÁS SABAYONNAL

(4 főre)

40 dkg eper

1 dkg zöldpistácia

4 tojás

1,5 dl fehérbor

cukor ízlés szerint

1 dl tejszín (opcionális)

1-2 ek. pistácia krém

Sabayon: A tojássárgákat habüstbe tesszük, hozzáadjuk a bort, cukrot és a tejszínt, gőz fölött habot készítünk belőle. A gőzről levéve hozzákeverjük a pistácia krémet.

Tálalás: a megmosott epret negyedekre vágjuk, üvegtálkába tesszük, megszórjuk durvára vágott pistáciával, tetejére kanalazzuk a sabayont.

some butter, salt and finely chopped parsley before serving.

Place a spoon from the puree onto a plate, put some carrots next to it and the halibut fillet on them. Put a spoon from the ragout on to the fish and pour some jus on the plate.

## FRESH CHEESE WITH PROVENCAL SEASONING AND GREEN ASPARAGUS COULIS

(4 serves)

*For the cheese:*

8 dl milk

Salt

Provencal seasoning

rennet (Fromase tablet)

*For the coulis:*

20 dkg green asparagus

1 lemon

Sugar to taste

Olive oil to taste

Heat the milk to 75 C, then cool it in icy water until 28-32 C while stir it constantly. Dissolve ¼ Fromase tablet in 1 dl water with a pinch of salt. Combine it with the chilled milk; it will turn to curd in 35-50 minutes. Crush the curd into small pieces, then start to cook it on low heat, until it will be 38-40 C, while stir it carefully. Then left to drain them for approx. 5 minutes. After that, strain it with a plastic strainer and season it with salt and Provence seasoning. Fill it into leaky forms, let it rest for at least 1 hour then serve them with the coulis.

Wash the asparagus and cut off the end of the stalks. Cook them in salty water with sugar, lemon juice until they're soft. After that, cool them in icy water and drain with a paper towel. Add salt, sugar and olive oil into it, then combine it with a blender. Serve together with the cheese.

## FRESH STRAWBERRY WITH PISTACHIO SABAYON

(4 serves)

40 dkg strawberry

1 dkg green pistachio

4 eggs

1,5 dl white wine

sugar to taste

1 dl cream (optional)

1-2 tbsp. pistachio cream



For the sabayon, whisk the egg yolks and the sugar together in a bain-marie (or a bowl over a saucepan of simmering water). When the mixture is quite foamy add the white wine one spoonful at a time while constantly whisking. Keep whisking until the sauce thickens - this will take at least 10 minutes. Take it off from the heat and add the pistachio

cream in it. Before serving, cut the strawberries into 4 pieces, put them into small pots, sprinkle it with chopped pistachio and place the sabayon on it.

ITALOK / DRINKS



Domaine Bellevue  
Touraine Sauvignon Blanc  
2009



Domaine Hautes Cances  
Cotes du Rhone – Tradition  
2006

Előadó:

**PILLÓK ATTILA**

Phone: 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 – FOODCLUB**

H-1036 BUDAPEST,

PERC U. 8.

17–18. MAY 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)