

CULINARIS GASZTRONÓMIAI ÉS FŐZŐEST CULINARIS GASTRONOMY AND COOKING SHOW

PÁCOLT-FÜSTÖLT VAJHAL SALOTTÁS UBORKA LEKVÁRRAL, BULGUR SALÁTÁVAL (4 főre)

16 dkg vajhal
 20 dkg só
 20 dkg cukor
 3-4 ek. füstölt tea
 bors
 1 ek. koriander mag

Az uborka lekvárhoz:

7 dkg salotta
 2 dkg vaj
 2 dl víz
 0,2 dl borecet
 4 dkg cukor
 1 uborka

A bulgur salátához:

4 dkg bulgur
 1-2 gerezd fokhagyma
 8 dkg majonéz
 2 paradicsom
 1/2 csomag snidling
 2-3 szál százzeller
 só, bors
 1 csipet római kömény

Összekeverjük a sót, cukrot, teafüvet és a durvára tört fűszereket. Ebbe a keverékbe rakjuk a halat, hogy alul és felül is betakarja, így rakjuk hűtőbe három-négy órára. Amikor elkészült, hideg vízben leöblítjük a fűszereket róla és papírkéztörővel itassuk fel a vizet. Tálalás előtt vékony szeletekre vágjuk.

Az uborkalekvárhoz a hagymát feldaraboljuk és vízzel, cukorral, borecettel, vajjal szirupos állagúra főzzük. Kihűtjük és hozzáadjuk a megpucolt, magházától megtisztított uborkát. Botmixer segítségével lepürésítjük.

A sült fokhagymás majonézhez a fokhagyma gerezdekét tejben előfőzzük, 180 fokos sütőben aranybarnára sütjük. A héjből a krémes belsejét kinyomkodjuk és majonézzel simára keverjük.

A bulgurt sós vízzel leforrázzuk, alufóliával letakarjuk, negyed óráig állni hagyjuk. A fóliát levéve villával átkeverjük, kihűtjük. Amikor kihűlt hozzákeverjük az apró kockára vágott paradicsomot, a finomra vágott snidlinget és százzellert. Kellő mennyiségű majonézet adunk hozzá és ezzel is összekeverjük. Végül a bulgur salátát formába rakjuk, erre helyezük a vékony szeletekre vágott vajhalat, mellé rakunk egy kanál salotta lekvárt, kihűzzük.

MARINATED AND SMOKED BUTTERFISH WITH CUCUMBER JAM AND BULGUR SALAD (serves 4)

16 dkg butterfish
 20 dkg salt
 20 dkg sugar
 3-4 tbsp. smoked tea
 pepper
 1 tbsp. coriander seed, crushed

For the cucumber jam:

7 dkg shallot
 2 dkg butter
 2 dl water
 0,2 dl wine vinegar
 4 dkg sugar
 1 cucumber, peeled and seeded

For the bulgur salad:

4 dkg bulgur
 1-2 garlic cloves
 8 dkg mayonnaise
 2 tomatoes, diced
 1/2 bunch of chives, finely chopped
 2-3 celery stalks, finely chopped
 salt, pepper
 1 pinch of cumin



Combine the salt with the sugar, tea and coriander seed. Put the fish in this mixture, then cover it too and put into the fridge for 3-4 hours. After that, take it out, wash in running, cold water then drain with a papertowel. Cut them into thin slice before serving.

For the cucumber jam, chop the onion, then cook them in water with sugar, wine vinegar and butter until it looks like a syrup. Let it chill, then add the cucumber and mix it with a blender.

For the mayonnaise, cook the garlic cloves in milk then bake them in the oven at 180 C. Force out the inside of the garlic from their's skin and combine with mayonnaise until it's smooth. Scald the bulgur with salty, hot water then cover it with aluminium foil and let it rest for 15 minutes. Mix it with a fork then let it cool. When it's has chilled, add the tomatoes, chives and celery. Combine with mayonnaise and stir it well. Finally, put the bulgur salad into a shape, place the butterfish slices on it, then put a spoon from the shallot jam next to it.

Előadó:

PILLÓK ATTILA

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

Fax: 345-0777

e-mail: tc@culinaris.hu

www.culinaris.hu

CULINARIS – ÍZAKADÉMIA

1036 BUDAPEST,

PERC U. 8.

2010. MÁJUS 27-28.

HIDEG SPÁRGA LEVES LAZAC TATÁRRAL

(4 főre)

60 dkg fehérspárga
1-2 ek. cukor
1 citrom leve
1 dl olívaolaj
só, bors
2 dl tejszín
1 salotta hagyma
4 dl zöldségalaplé

A lazac tatárhoz:

12 dkg lazac
2 ek. kapribogyó
1/2 csokor snidling
1/2 csokor petrezselyem
só, bors

A spárgákat megpucoljuk, feldaraboljuk, olívaolajon a salotta hagymával megpároljuk, felöntjük tejszínnel és zöldség alaplével. Kevés cukrot és citromlevet adunk hozzá, sózzuk, borsozzuk, majd készre főzzük. Turmixgépben lepürésítjük, szitán átszűrjük és szobahőmérsékletűre hűtjük.

A lazacot a bőrétől megtisztítjuk, szálkáit csipesz segítségével kiszedjük. Késsel apró darabokra vágjuk, hozzákeverjük a finomra vágott kapribogyót, snidlinget, petrezselymet, sózzuk, borsozzuk és kevés citromlével összekeverjük. Két kanál segítségével galuskát formázunk, a tányér közepére helyezük utána pedig köré öntjük a levest.



COLD ASPARAGUS SOUP WITH SALMON TARTAR

(serves 4)

60 dkg white asparagus
1-2 tbsp. sugar
Juice of 1 lemon
1 dl olive oil
Salt, pepper
2 dl cream
1 shallot
4 dl vegetable stock

For the salmon tartar:

12 dkg salmon
2 ek. capers, finely chopped
1/2 bunch chives, finely chopped
1/2 bunch parsley, finely chopped
Salt, pepper

Peel the asparagus, cut them and simmer in olive oil with finely chopped shallot. Pour the cream and stock in it, then add the sugar, lemon juice, salt and pepper. Cook them until the asparagus becomes soft. At that moment, mix it with a blender, strain it with a sieve and let it cool at room temperature.

Cut off the skin of the salmon, pick the fish-bones with the help of a nipper, then cut it finely. Combine it with the capers, chives, parsley, then season it with salt, pepper and lemon juice. Shape noodles with the help of 2 spoons, put them into a deep plate and pour the soup on it.

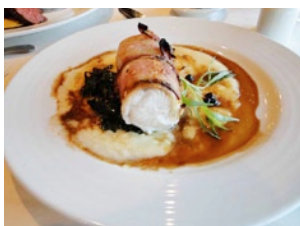
ÖRDÖGHAL PANCETTÁBAN SÜTVE, VANÍLIÁS ÉDESBURGONYA PÜRÉVEL

(4 főre)

48 dkg ördöghal
4 szelet pancetta
só, bors
1 dl olívaolaj
2 csomag petrezselyem

A burgonyapüréhez:
60 dkg édesburgonya
8 dkg vaj
1 vaníliarúd
só

Az ördöghalat megtisztítjuk, a kívánt formára vágjuk. Pancettába betekerjük, kevés olívaolajon készre sütjük, finomra vágott petrezselyemmel megszórjuk. Az édesburgonyát megtisztítjuk, sós vízben puhára főzzük, leszűrjük majd krumplinyomóval vagy szitán áttörjük. A vanília belsejét kikaparjuk, hozzákeverjük a burgonyához és vajjal habosra keverjük. A burgonyapüréből egy kanállal a tányérra helyezünk, mellé helyezzük a megsütött ördöghalat, erre pedig citromlével és kevés olívaolajjal összekevert petrezselyemlevelet teszünk.



MONKFISH ROASTED IN SPECK AND SWEET POTATOE PUREE WITH VANILLA

(serves 4)

48 dkg monkfish
4 slices pancetta
Salt, pepper
1 dl olive oil
2 bunch of parsley

For the mash potatoe:
60 dkg sweet potatoe
8 dkg butter
1 vanilla stick
Salt

Cut off the skin of the monkfish and cut into the wanted shape. Roll it into pancetta, then roast in olive oil and parsley. Peel the potatoes, cook them in salty water until they're soft, then strain them and mash them with a potato-masher or a strainer. Scrape out the inside of the vanilla stick, add it to the puree then whip it with butter. For serving, place a spoon from the puree onto the plate, put the monkfish next to it then decorate it with a dressing, which consist of lemon juice, olive oil and parsley.

PISZTRÁNGFILÉ TEJSZÍNES TAVASZI ZÖLDSÉGEKKEL, SALSA VERDE-VEL

(4 főre)

4 pisztráng
 4 dkg zsemlemorzsa
 1 dl olívaolaj
 6 dkg vaj
 só, bors

Tavaszi zöldségek
 4 dkg cukorborsó
 1 csokor retek
 1 csokor újhagyma
 1 brokkoli
 1 radicchio
 1 kelvirág
 2-3 szál spárga
 1,5 dl tejszín
 só, bors
 8 dkg vaj

A salsa verdehez:

1 csokor menta
 1 csokor bazsalikom
 1 csokor petrezselyem
 0,5 dl olívaolaj
 1-2 ek. dijoni mustár
 só, bors
 1 doboz szardella

A pisztrángokat lepikkelyezzük, kifilézzük. Sózzuk, borsozzuk, kenyérmorzsa-ba forgatva olívaolajon megsütjük az egyik oldalát, majd amikor megfordítjuk, vajat teszünk a halra és így sütjük készre. A zöldségeket feldaraboljuk, vajon megpirítjuk őket, egy kevés tejszínnel összeforraljuk, sózzuk, borsozzuk, A zöldségeket finomra vágjuk, összekeverjük a mustárral, szardellával, olívaolajjal. A tejszínes zöldségeket mélytányérba rakjuk, erre helyezzük a pisztrángfilétet majd a hal tetejére rakunk egy kanál salsa verdét.



TROUT FILLETS AND SPRING VEGETABLES WITH CREAM AND SALSA VERDE

(serves 4)

4 trouts
 4 dkg bread crumb
 1 dl olive oil
 6 dkg butter
 salt, pepper

for the spring vegetables:

4 dkg sugar-peas
 1 bunch of radish
 1 pack of spring onion
 1 broccoli
 1 radicchio
 1 cauliflower
 2-3 sprigs asparagus
 1,5 dl cream
 salt, pepper
 8 dkg butter

for the salsa verde:

1 bunch mint
 1 bunch basil
 1 bunch parsley
 0,5 dl olive oil
 1-2 tbsp. mustard
 salt, pepper
 1 tin anchovy

Cut off the skin of the trouts, then make fillets of them. Season it with salt, pepper, roll them in bread crumb and roast the one side of the fish in olive oil. Turn it, put a piece of butter on it and roast it to ready. Dice the vegetables, roast them in butter and then add some cream in it. Cook on low heat a bit, season with salt and pepper. For the salsa verde, chop finely the herbs, combine them with the mustard, anchovy and olive oil. Put the vegetables into a plate, place a fish slice on them and a spoon from the salsa verde.

FEHÉRCOKOLÁDÉS JOGHURT EPERVELŐVEL, ÉDESMORZSÁVAL

(4 főre)

4 dl joghurt
 6 dkg fehércokoládé
 1,5 dl tejszín
 cukor ízlés szerint
 1 vaníliarúd
 1-2 ek. bazsalikomos olívaolaj

Az epervelőhöz:

20 dkg eper
 cukor ízlés szerint

Az édesmorzsához:

5 dkg vaj
 4 dkg porcukor
 10 dkg liszt
 1 tojás
 vajkaramella chips

YOGHURT WITH STRAWBERRY MEAT, WHITE CHOCOLATE AND CRUMBLE

(serves 4)

4 dl yoghurt
 6 dkg white chocolate
 1,5 dl cream
 sugar to taste
 1 vanilla stick
 1-2 tbsp. olive oil with basil

For the strawberry coulis:

20 dkg strawberry
 sugar to taste

For the crumble:

5 dkg butter
 4 dkg cane sugar
 10 dkg flour
 1 egg
 butterscotch chips

Az összetevőkből tésztát gyúrunk, hűtőbe rakjuk pár órára. 2-3 milliméter vastagra nyújtjuk, 180 fokos sütőben aranybarnára sütjük, kihűtjük. Magas falú pohárban, rétegezve tálaljuk az édességet, először a joghurtot, majd az epervelőt rakjuk bele. Kettő vagy három sort készítünk, tetejét megszórjuk az összetört morzsával.



For the crumble, combine the ingredients until you get a soft pastry, then put it into the fridge for a few hours. Roll out into 2-3 mm thin, then bake it in the oven at 180 C. Let it cool, then layer the yoghurt and strawberry meat. Make 2 or 3 layers and sprinkle the top of it with the crumble.

Előadó:

PILLÓK ATTILA

Phone: 345-0779, +36-30-663-1544

Fax: 345-0777

e-mail: fc@culinaris.hu

www.culinaris.hu

ITALOK / DRINKS



**Béla és Bandi Sauvignon Blanc
2009**



**Jean Pabiot Pouilly Fumé
2008**

CULINARIS – FOODCLUB

H-1036 BUDAPEST,

PERC U. 8.

27-28. MAY 2000



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