

FRANCIA GASZTRONÓMIAI ÉS FŐZŐEST FRENCH GASTRONOMY AND COOKING SHOW

CSIGA FÜSTÖLT FOKHAGYMÁVAL (4 főre)

20 dkg csiga
 2-3 gerezd füstölt fokhagyma
 2 gerezd fokhagyma
 olívaolaj
 1 csokor petrezselyem
 12 dkg paradicsom
 2 póréhagyma
 2 cikória
 1 ek. cukor
 20 dkg vaj
 só, bors
 1 babérlevél
 1 salotta

A csigákat a babérlevéllel, fokhagymával és salotta hagymával, sóval és borszal puhára főzzük, a lében hegyjük kihűlni.

Serpenyőben olíva olajat melegítünk, megpírtjuk a felszeletelt füstölt fokhagymát, hozzáteesszük a csigát és összepírtjuk. Tűzről levéve hozzákeverjük az apró kockára vágott paradicsomhúst, és a finomra vágott petrezselymet.

A póréhagymát 10 cm-es darabokra vágjuk, és vajban alacsony hőfokon, kevés sóval és borszal megpároljuk, tálalás előtt félbevágjuk. A cikóriát négyfelé vágjuk és serpenyőben vajon, kevés cukorral és sóval megpírtjuk őket.

SNAIL WITH SMOKED GARLIC (serves 4)

20 dkg snail
 2-3 smoked garlic cloves
 2 garlic cloves
 olive oil
 1 bunch of parsley
 12 dkg tomatoes
 2 leeks
 2 chicory
 1 tbsp. sugar
 20 dkg butter
 salt, pepper
 1 bay leaf
 1 shallot

Cook the snails in water with the bay leaf, garlic and shallot until they are soft, season them with salt and pepper and let it cool.

Slice thinly the smoked garlic cloves, then roast in olive oil with the snails. Take it off from the heat then mix with the finely diced tomatoes and finely chopped parsley.

Cut the leeks into 10 cm length, then simmer in butter at low heat with salt and pepper. Cut them into two before serving. Cut the chicory into 4 pieces, then roast in butter with salt and sugar.



Előadó:

PILLÓK ATTILA

Tel.: 345-0779, +36-30-663-1544
 Fax: 345-0777
 e-mail: fc@culinaris.hu
www.culinaris.hu

CULINARIS – ÍZAKADÉMIA
 1036 BUDAPEST,
 PERC U. 8.
 2010. SZEPTEMBER 13-14.

SAVANYÚ GYÖNGYTYÚKLEVES (4 főre)

80 dkg gyöngytyúk aprólék
 1 csokor sárgarépa
 1-2 szál fehérrépa
 1 csokor petrezselyem
 1 vörshagyma
 1-2 gerezd fokhagyma
 2 paradicsom
 2 tv paprika
 1 citrom
 1 tk. egész feketebors
 3 szál zellerszál
 1 fej karfiol
 1 tálca borsóhéj
 1 csokor retek
 1 cukkini
 1,5 dl tejszín
 almabor ecet ízlés szerint
 gyúrt tészta
 1 csokor tárkony
 1-2 szál lestyán
 só, bors

Az aprólékból és a zöldségekből lassú tűzön húsleveset főzünk, a zöldfűszereket csokorba kötve rakjuk a levesbe. Amikor elkészült, a galamb aprólékról lefejtjük a húst és a vékonyra nyújtott tésztába töltjük ravioli-szerűen. Tálalás

SOUR GUINEA-FOWL SOUP (serves 4)

80 dkg guinea-fowl trimmings
 1 bunch of carrot
 1-2 stalk turnip
 1 bunch of parsley
 1 red onion
 1-2 garlic cloves
 2 tomatoes
 2 paprika
 1 lemon
 1 tsp. black pepper
 3 celery stalks
 1 head of cauliflower
 1 pack of sugar snaps
 1 bunch of radish
 1 zucchini
 1.5 dl cream
 Cider vinegar to taste
 Freshly made pasta
 1 bunch of tarragon
 1-2 spear of lovage
 Salt, pepper

Cook the trimmings, vegetables and herbs in water at low heat. When the meat is done, cut off from the bones, fill the thinly rolled pasta with the guinea-fowl, then deep-fry them before serving. Pour off the soup with the help of

előtt a tésztaikat forró olajban kisütjük, papírkéztörőn lecsepegtetjük.

A húislevest ruhapelenkán átszűrjük, tűzre visszatéve hozzáöntjük a tejszínt és az almabor ecetet, ha szükséges facsarunk bele citromot, felforraljuk.

A karfiolt rózsáira szedjük, sós vízben megfőzzük, vajjal pürét készítünk belőle. A cukkinit, retket és borsóhéjat a kívánt formára vágjuk és sós vízben leforrázzuk őket. Tálalás: A tányérba rakunk egy kanál a karfiol pürét, belehelyezzük a leforrázott zöldségeket majd levest merünk rá.



a sieve, put it back to the heat, add the cream and cider vinegar (and lemon juice, if it's needed) and bring it to boil.

Take apart the cauliflower, cook in salty water, then make a puree from the pieces with butter.

Cut the zucchini, radish and sugar snaps into the desired shapes then infuse with salty hot water. Put a spoon of cauliflower puree into a deep plate, then place the infused vegetables on it and finally pour the soup in it.

NARANCSOS KACSAMELL MÁNGOLDDAL

(4 főre)

60 dkg kacsamell
2 narancs
12 dkg vaj
4 dl naracs juice
0,4 dl Grand Manier
borecet ízlés szerint
1 rúd fahéj
1-2 szem csillagánizs
cukor ízlés szerint
½ csokor kakukkfű
só, bors
40 dkg kacska aprólék vagy csont
1 sárgarépa
1 salotta
1-2 gerezd fokhagyma
1,5 dl fehérbor
1 kisebb gyömbér
2 mángold

A kacsamell bőrét beirdaljuk, durva borsal megszórjuk és oliva olajjal megkent sütőpapírba csomagoljuk, egy éjszakát hűtőbe tesszük. Serpenyőben a kívánt módosatra megsütjük, szeletelés előtt 4-5 percig pihentetjük.

A kacska csontjából, sárgarépából, kakukkfűből, salotta hagymából peccsenyelét készítünk, majd hozzáadjuk a narancs juice-t, csillagánizst, fahéjat és a harmadára forraljuk vissza. Ha elértük a kívánt sűrűséget, apránként hozzáadjuk a vajat. Ha túl savanyú lenne a mártás, cukrot adunk hozzá, ha nem elég savanyú, akkor pedig borecet.

A sárgarépát nagyobb hasábra vágjuk és gyömbéres sós vízben puhára főzzük, tálalás előtt vajban átfogatjuk.

A mángoldot leveleire szedjük, sós vízben leforrázzuk, kihűtjük. A leveleket egymásra rakva folpackban szorosan feltekerjük, hogy henger alakú legyen. Tálalás előtt nagyobb darabokra vágjuk, vajjal meglocsolva sütőben meglemegetjük.

A narancs héját vékonyan lepucoljuk, vékony csíkokra vágjuk. Cukros vízben háromszor leforrázzuk, félretesszük, tálalásnál díszítésként használjuk.

A narancs húsát kivágjuk, hogy a fehér hártya ne kerüljön bele, tálalás előtt a mártásban meglemegetjük.



DUCK BREAST L'ORANGE WITH CHARD

(serves 4)

60 dkg duck breast
2 oranges
12 dkg butter
4 dl orange juice
0,4 dl Grand Manier
wine vinegar to taste
1 stick of cinnamon
1-2 star anises
sugar to taste
½ pack of thyme
salt, pepper
40 dkg duck trimmings or bones
1 carrot
1 shallot
1-2 garlic cloves
1,5 dl white wine
1 smaller piece of ginger
2 chard

Score the skin of the duck, sprinkle with freshly ground pepper and wrap into a baking sheet with olive oil. Let it rest in the fridge for one night at least, then roast it in a pan until we reach the desired consistence. Let it rest for 4-5 minutes before slicing.

Make a jus from the duck bones, carrot, thyme and shallot, then add the orange juice, star anise, cinnamon and make a reduction from it. After that, add the butter little by little. If it's too sour, add some sugar; if it's too sweet, then add some wine vinegar. Cut the carrot into

batons and cook in salty water with ginger until they're soft. Combine with butter before serving. Take apart the chard, scald with salty water and let cool. Roll the leaves then pack them into plastic wrap. Slice it before serving, then pour some butter on it and heat in the oven. Peel the oranges, then slice their skins to julienne. Scald them in water with a little bit of sugar three times and use them for the decoration. Heat the orange pulp in the sauce before serving.

FRANCIA SAJTTRIO

(4 főre)

8 dkg Reblochon
2 salotta
0,4 dl sötét balsamecet
cukor ízlés szerint
só
2-3 ek. oliva olaj

A salotta hagymát karikára vágjuk, oliva olajban a balsamecettel és cukorral megpároljuk.

8 dkg Morbier
1 birsalma
cukor ízlés szerint
só
2 dkg vaj
almaborecet ízlés szerint

A birsalmát megpucoljuk, összedaraboljuk. Kevés vajon megpároljuk, ízlés szerint az almabor ecettel, cukorral izesítjük, turmixban lepürésítjük, kihűtjük.

8 dkg Roquefort
2 ringló
borecet ízlés szerint
1-2 evőkanál méz
½ csokor petrezselyem
½ csokor snidling
só

A ringlót kimagozzuk, apró kockára vágjuk és összekeverjük a mézzel, finomra vágott petrezselyemmel, snidlinggel, borecettel.



8 dkg Roquefort
2 gages
wine vinegar to taste
1-2 tbsp. honey
½ bunch of parsley
½ bunch of chives
salt

Pit the gages, dice and combine with honey, wine vinegar, finely chopped parsley and chives.

FÜGÉS CLAFOUTIS

(4 főre)

2 füge
16 dkg aszalt füge
1 dl fehérbor
1-2 szem csillagánizs
1-2 ek. méz
2 tojás
2 tojássárgája
1 dl tejszín
5 dkg liszt
2,5 dkg vaj
5 dkg porcukor
1 dl tej
1 tk vanília kivonat

Az aszalt fügét kisebb darabokra vágjuk, és a csillagánizzsal, mézzel felfőzzük a fehérborban, körülbelül addig, amíg megpuhul.

Az egész tojásokat összekeverjük a tojássárgával, cukorral, csipet sóval. Hozzáadjuk a lisztet és csomómentesre keverjük. Apránként hozzáöntjük a tejszínt, tejet, vajat és a vanília kivonatot majd sűrű masszává keverjük.

Kis méretű hőálló tála kivajazunk, porcukorral megszórjuk, belehelyezzük a cikkekre vágott friss fügét. Ráöntjük a tojásos masszát és 180 fokok előmelegített sütőben aranybarnára sütjük. Langyosan tálaljuk a fügeraguval, porcukorral megszórva.



CLAFOUTIS WITH FIGS

(serves 4)

2 figs
16 dkg dried figs
1 dl white wine
1-2 star anise
1-2 tbsp. honey
2 eggs
2 egg yolks
1 dl cream
5 dkg flour
2,5 dkg butter
5 dkg cane sugar
1 dl milk
1 tsp. vanilla extract

Chop the dried figs into smaller pieces, then cook in white wine with star anise and honey, until they're soft. Combine the eggs with the egg yolks, sugar and a pinch of salt. Add the flour, then the cream, milk, butter and the vanilla extract and stir until a smooth paste forms.

Rub the inside of some small, heatproof bowls with butter, then sprinkle cane sugar on it. Place the chopped fresh figs into the bowls, then pour the batter in. Bake in the oven at 180 C until it's golden and puffed up.

ITALOK / DRINKS



Konyári Loliense Fehér
Balatonlelle
2009



Sauska Pinot Noir
2008

Előadó:

PILLÓK ATTILA

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

Fax: 345-0777

e-mail: fc@culinaris.hu

www.culinaris.hu

CULINARIS – FOODCLUB

H-1036 BUDAPEST,

PERC U. 8.

13–14. SEPTEMBER 2010



A Culinaris Ízakadémia számára a porcelánokat, az evőeszközöket és a terítéskultúra különféle kiegészítőit a **Haas & Czjzek** bocsájtotta rendelkezésünkre.
www.porcelan.hu

SIEMENS

