

JAPÁN GASZTRONÓMIAI ÉS FŐZŐEST JAPANESE GASTRONOMY AND COOKING SHOW

TENGERI SÜGÉR SZÁRÍTOTT VÖRÖS MISO-VAL (4 főre)

32 nagyon vékony szelet tengeri sügér
 8 ek. yuzulé
 4 ek. oliva olaj
 1 csokor snidling, felaprítva
 Csipet tengeri só
 4 paradicsom
 32 fokhagymagerezd, kisütve
 100 g vörös miso

A szárított vörös miso-hoz egy széles pengéjű késsel kenjük szét a miso-t egy szilikon lapon vagy sütőpapíron majd 24-48 órára helyezzük meleg helyre, hogy természetes módon kiszáradjon. Ha szeretnénk felyorsítani a folyamatot, tegyük 1-2 órára 110 C-os sütőbe, majd kaparjuk le a kiszáradt miso réteget és egy táliban törjük porrá. A sült fokhagymához szeleteljünk chips vékonyságúra a gerezdeket, majd 2-3 percig főzzük meg tejben őket. Hideg folyóvízben mossuk le a tejet, majd oliva olajban süssük ki a szeleteket.

Rendezzünk el 8 darab tengeri sügér szeletet kör alakban egy tányéron, majd mindegyiket sózzuk meg. Csöpögtessünk oliva olajat és yuzu levét a tetejükre, majd pedig száraz miso-t is.

Mindegyik sügér szeletre helyezzünk egy fokhagyma chips-et, majd díszítsük feldarabolt snidlinggel. Helyezzünk egy paradicsomot is mindegyik tányérra és tálalhatunk is!

PERZSELT LAZAC SZASIMI HAJSZÁLVÉKONYRA SZELT ZÖLDSÉGEKKEL ÉS YUZU MISOVAL (4 főre)

24 vékony szelet perzselt lazac
 4 maréknyi papírvékonyságúra szeletelt zöldségkeverék (daikon, kaliforniai paprika, édesburgonya, répa, uborka)
 16 ek. yuzu miso
 4 ek. yuzu dressing

A yuzu miso-hoz:
 Den Miso
 3 ek. yuzulé

A Den miso-hoz:
 100 ml szaké
 100 ml mirin
 300 g fehér miso paszta
 150 g kristálycukor

A yuzu szószhoz:
 150 ml szőlőmag olaj
 40 ml szójaszósz
 75 ml yuzulé
 10 g fokhagymapüré
 feketebors

SEABASS WITH DRY RED MISO (serves 4)

32 pieces very thinly sliced seabass
 8 tbsp. yuzu juice
 4 tbsp. olive oil
 1 bunch of chives, chopped
 a pinch of sea salt
 4 varnist tomatoes
 32 fried garlic cloves
 100 g red miso



For the dry red miso, spread the miso with a palette knife as thinly as possible on a silicone or non-stick baking sheet and place in a warm area to dry out naturally (24-48 hours). In order to speed up the process you can place the sheet in a cool oven (110 C) for 1-2 hours. Finally, scrape the miso into a bowl and crush to a powder. For the

fried garlic cloves, slice the garlic in very thin "chips". Boil in milk for 2-3 minute. Wash from the milk under cold water, then fry in olive oil.

Arrange 8 pieces of sliced seabass in a circle on each plate. Scatter with salt, then pour olive oil and yuzu juice on top of them. Scatter with dry miso on the top in a circle and top with chopped chives.

Top each pieces seabass slice with a piece of fried garlic. Put a varnist tomato in the middle of each plate and it's ready to serve.

SEARED SALMON SASHIMI WITH PAPER-THIN SALAD AND YUZU MISO (serves 4)

24 pieces of thinly sliced seared salmon
 4 handful of paper thin salad (very thinly sliced daikon, Californian paprika, sweet potato, carrot, and cucumber, mixed)
 16 tbsp. Yuzu Miso
 4 tbsp. yuzu dressing

For the yuzu miso:
 Den miso
 3 tbsp. yuzu juice

For the Den miso:
 100 ml sake
 100 ml mirin
 300 g white miso paste
 150g granulated sugar

For the yuzu dressing:
 150 ml grape seed oil
 40 ml soy sauce
 75 ml yuzu juice
 10 g fresh garlic puree
 a little black pepper

A Den miso-hoz forraljuk fel egy lábasban a szakét és a mirint, addig, amíg elpárolog az alkohol, majd közepes tűzön folytatva, apránként adjuk hozzá a miso pasztát. Mikor egyenletes szószot kaptunk, ismét növeljük a hőmérsékletet, majd apránként adjuk hozzá a cukrot is. Folyamatosan keverjük, hogy le ne égjen! Mikor a cukor teljesen feloldódott, vegyük le a tűzről a lábast és hagyjuk kihűlni. (Hűtőben 3 hónapig tárolható.)

A yuzu miso-hoz keverjük össze az elkészült Den miso-t 3 ek. yuzulével.

A yuzu szószhoz tegyük a szójaszószot, yuzu levét, friss fokhagyma pürét és fekete borsot egy tálba és keverjük össze. Végül adjuk hozzá a szőlőmag olajat is és alaposan keverjük össze.

Egy tál elkészítéséhez cseppentsünk a tálra a yuzu miso-ból, majd rendezzünk el 6 lazac szeletet kör alakban. A kör közepére halmozzunk a salátából, majd ízesítsük a yuzu dresszingsgel, úgy, hogy a lazacra ne kerüljön belőle.



For the Den miso, put the sake and mirin in a non-reactive saucepan and bring to the boil for 2-3 minutes to evaporate off the alcohol. Over medium heat, add the miso paste to the pan a little at a time, to blend it into a smooth sauce. Turn up the heat and add the sugar in 2 or 3 lots and continue stirring so the mixture does not burn. When the sugar is completely dissolved, remove from the heat and allow to cool to room temperature. This will keep in the fridge for up 3 months.

For the yuzu miso, combine the den miso with 3 tbsp. yuzu juice.

For the yuzu dressing, put the soy sauce, yuzu juice, fresh garlic puree and black pepper in a bowl and mix them together. Add the grape seed oil and mix the whole together.

Pour yuzu miso on each plate. Arrange 6 salmon slices in a circle on each plate. Pile the mixed paper-thin salad in the middle of the plate, then pour the yuzu dressing on the salad (but not on the salmon).

TONHAL SASHIMI SALÁTA MATSUHISA ÖNTETTEL

(4 főre)

*28 vékony szelet tonhal
4 maréknyi zöldsaláta keverék
nagyon vékonyra szeletelt daikon és répa a díszítéshez*

A Matsuhia dresszingshez:

*140 g hagyma, apróra vágva
4 ek. szója szósz
2 ek. rizsecet
1 ek. cukor
½ ek japán mustárpor
tengeri só és frissen őrölt feketebors
4 ek. víz
2 ek. szezámolaj
2 ek. szőlőmag olaj*

A Matsuhia dresszingshez áztassuk hideg vízbe a hagymát, hogy veszítsen az erejéből, majd alaposan csepegtessük le. Egy tálban keverjük össze a hagymát, szója szószot, ecetet, cukrot, mustárport, sót, borsot és vizet. Mikor a cukor feloldódott, apránként adjuk hozzá a szezámolajat és a szőlőmagolajat. Ezután keverjük össze a salátával, majd halmozzuk úgy a tányérra, hogy egy tornyot formáljunk belőle. A tonhal szeleteket helyezük a saláta köré, majd a vékonyra szeletelt daikonnal és répával díszítsük a tetejét. Végül locsoljuk meg a Matsuhia dresszingsgel.



SEARED TUNA SASHIMI SALAD WITH MATSUHISA DRESSING

(serves 4)

*28 thin slices of seared tuna
4 handful mixed field green salad
very thinly sliced daikon and carrot for the topping*

For Matsuhia dressing:

*140 g finely chopped onion
4 tbsp. soy sauce
2 tbsp. rice vinegar
1 tbsp. sugar
½ tbsp. Japanese mustard powder
Sea salt and freshly ground black pepper
4 tbsp. water
2 tbsp. sesame oil
2 tbsp. grape seed oil*

For the Matsuhia dressing, rinse the onion in cold water to remove the sharpness, and then drain well. In a mixing bowl, mix together the drained onion, soy sauce, vinegar, sugar, mustard powder, salt, pepper, and water. When the salt has dissolved, mix in the sesame and grape seed oil, a little at a time.

Mix the green salad with the Matsuhia dressing. Pile the mixed salad in the middle of the plate to form a "tower". Put the thinly sliced daikon and carrot on top of the tower. Place 7 pieces of seared tuna around the mixed salad on the plate so that it half-covers the salad. Pour Matsuhia dressing around.

YELLOWTAIL SZASIMI JALAPENOVAL ÉS YUZU-SZÓJA SZÓSSZAL

(4 főre)

4 yellowtail filé, egyenként 10 dkg-s darabok
1 tk. fokhagyma, apróra vágva
koriander levelek, a száruk eltávolítva
2 jalapeno, vékony karikákra vágva

A yuzu-szója szószhoz:

8 ek. yuzulé
4 ek. szójaszószt

A yuzu-szójaszószhoz keverjük össze az alapanyagokat, majd szeleteljük fel a yellowtail-t olyan vékonyságúra, amennyire csak tudjuk (3mm lenne az ideális). Rendezzünk el 6 szeletet kör alakban egy tányéron, majd mindegyikre tegyünk egy csipet reszelt fokhagymát, koriander levelet és egy jalapeno szeletet. Locsoljuk körbe a tányérra yuzu-szójaszósszal és tálalhatunk.



For the yuzu-soy sauce, mix the yuzu juice and soy sauce. Slice the yellowtail as thinly as possible, about 1/8 inch (cc. 0,3 cm) thick. Arrange 6 yellowtail pieces in a circle on each plate. Top each yellowtail slice with a dab of grated garlic, a cilantro leaf and a jalapeno round. Pour the yuzu soy sauce around.

YELLOWTAIL JALAPENO WITH YUZU SOY

(serves 4)

4 yellowtail filets, 3 1/2 ounces (10 dkg) each
1 tsp. finely grated garlic
coriander leaves, stems removed
2 jalapenos, sliced into thin rounds

For the yuz- soy sauce:

8 tbsp. yuzu juice
4 tbsp. soy sauce

TONHAL JALAPENO PAPRIKÁVAL ÉS HAGYMA-SALSÁVAL

(4 főre)

16 nagyon vékony szelet toro
1 újhagyma, vékonyra szeletelve
2 shiitake gomba, grillezve és csillag formára vágva
4 ek. hagyma ponzu
Jalapeno dressing

A hagyma-ponzuhoz:

1 hagyma, feldarabolva
2 ek. ponzu szósz
2 g fokhagyma püré
3 ek. szőlőmag olaj

A ponzu szószhoz:

4 ek. szójaszószt
8 ek. ecet
4 ek. citromlé
2 cm-es nagyságú konbu

A jalapeno dressinghez:

10 g jalapeno chili, feldarabolva
1 tk. tengeri só
1 tk. feldarabolt fokhagyma
100 ml rizsecet
100 ml szőlőmag olaj

A ponzu szószhoz keverjük össze az alapanyagokat egy tálban és pihentes-sük egy éjszakát. Másnap használat előtt távolítsuk le a konbu-t.

A hagyma-ponzuhoz keverjük össze a hagymát, fokhagymát, szőlőmagolajat és a ponzu szószot.

A jalapeno dressinghez egy turmixgép segítségével keverjük össze a jalapenot, sót, fokhagymát, rizsecetet. Lassan adjuk hozzá a szőlőmag olajat, amíg egyenletes állagot kapunk.

Tálalásnál locsoljuk a tányér aljára a jalapeno dressinget úgy, hogy elfedje azt. Helyezzünk rá 4 szelet toro-t, majd csepegtessünk mindegyik szeletre a hagyma-ponzúból. Újhagymával és a grillezett shiitake-val tálaljuk.



For the ponzu sauce, mix the ingredients together in a bowl and leave overnight to infuse. Next day, remove the konbu before use.

For the onion ponzu, mix the chopped onion, garlic puree and grape seed oil with the ponzu sauce in a bowl.

To make the jalapeno dressing, process the jalapeno, salt, garlic and vinegar in a food blender until well mixed and the

chilli is finely chopped. Slowly add the grape seed oil and process until well blended.

Pour Jalapeno dressing on the plate so that it covers the bottom. Arrange the four toro slices on the plate. Pour the onion ponzu on top of each slice and put a slice of spring onion on each of them. Decorate the plate with the grilled shitake star.

ITALOK / DRINKS



Asahi sör



Choya sake



Előadó:

SHIGERU MUROI

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.

22. SEPTEMBER 2010



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

SIEMENS

