

FRANCIA GASZTRONÓMIAI ÉS FŐZŐEST FRENCH GASTRONOMY AND COOKING SHOW

KACSA COMB RILETTE SALOTTA BEFŐTTEL (4 főre)

1 kacsacomb
 2 salotta
 5 gerezd fokhagyma
 2 sárgarépa
 1 csokor petrezselyem
 1 kg kacsaszír
 1 tk. egész bors
 1 paradicsom
 1 tv paprika
 só

A salotta befőthöz:

15 dkg salotta
 cukor ízlés szerint
 borecet ízlés szerint
 1/2 rúd fahéj
 2-3 szem szegfűszeg
 2 szál rebarbara
 só

A kacsacombot besózzuk, egy éjszakára hűtőbe rakjuk. A kacsaszírt lábosban felolvasztjuk, hozzáadjuk a megpucolt és összevágott zöldségeket, a borsot és megsózzuk. A kacsacombokat belerakjuk és lassú tűzön, gyöngyöző forrással megpároljuk. Amikor elkészült, a combokat kivesszük, kihűtjük. A húst egy villa segítségével szálaira szedjük, visszarakjuk egy edénybe, elkezdjük melegíteni. A kacsaszírral apránként felöntjük, de csak addig, hogy szafatos keveréket kapjunk. Edénybe töltjük és szobahőmérsékletűre hűtjük. A fűszerekkel, cukorral, ecettel kompótlevet főzünk, belefőzzük a megpucolt hagymát, majd amikor megpuhult, belerakjuk a megpucolt és összedarabolt rebarbarát, de ezzel már nem főzzük.



DUCK RILETTE WITH SHALLOT CONFIT (serves 4)

1 duck leg
 2 shallots
 5 garlic cloves
 2 carrots
 1 bunch of parsley
 1 kg duck fat
 1 tsp. black pepper
 1 tomato
 1 paprika
 salt

For the onion confit:

15 dkg shallots
 sugar to taste
 wine vinegar to taste
 1/2 cinnamon stick
 2-3 cloves
 2 sprigs of rhubarb
 salt

Season with salt the duck leg, then let it rest in the fridge for 1 night. Melt the fat in a pan, add the peeled and chopped vegetables, salt and pepper, then put the duck leg in and start to cook at low heat. Bring it to the boil, then let it simmer. When the meat is soft, take the leg out, then take apart the meat with the help of a fork. Put it back into a pan, then start to heat, during that, add the duck fat bit by bit, until we get a nice mixture. Put it into a pot and allow to cool. For the onion confit: cook the vinegar with the sugar and spices until the sugar has dissolved. After that, put the onions in it and when it's soft, take off from the heat. Add the chopped rhubarb to the mixture, then serve with the rilette.

CÉKLA LEVES FRISS KECSKESAJTAL (4 főre)

50 dkg cékla
 1 salotta
 2-3 gerezd fokhagyma
 balzsamecet ízlés szerint
 1 ek. levendula
 0,5 liter zöldség alaplé
 3 ek. crème fraîche
 10 dkg Rondin kecskesajt
 1 ek. porcukor
 só, bors
 10 dkg vaj

A céklákat megpucoljuk, megmossuk, felszeleteljük. Lábosban vajat olvasztunk, erre rakjuk a felszeletelt salotta hagymát, fokhagymát, céklát. Kevés ideig piritjuk, felöntjük zöldség alaplével, a céklát puhára főzzük. A levendula kivonatot kevés zöldség alaplében pár percig forraljuk, majd a levesbe szűrjük. Amikor a cékla meg-

BETROOT SOUP WITH FRESH GOAT CHEESE (serves 4)

50 dkg beetroot
 1 shallot
 2-3 garlic cloves
 balsamic vinegar to taste
 1 tbsp. lavender
 0,5 litre vegetable stock
 3 tbsp. crème fraîche
 10 dkg Rondin goat cheese
 1 tbsp. cane sugar
 salt, pepper
 10 dkg butter

Peel, wash and chop the beetroot, then melt butter in a pan. Put the chopped shallot, garlic and beetroot in it, roast for a few minutes, then pour the stock in it and cook them until the beetroot is soft. Boil the lavender for a few minutes in stock, then strain it into the soup. When the beetroot is soft, add sugar and balsamic vinegar if it's

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 27-28.

puhult, ha szükséges balzsamecetet és cukrot adunk hozzá, turmix segítségével lepürésítjük, drótszűrőn átszűrjük. A kecskesajtból kisebb darabokat vágunk, kevés porcukorral meghintjük, karamellizáló piztollyal megpirítjuk a tetejét. A sajtot levesbe tálaljuk, kevés crème fraîche-sel díszítjük.



needed, then make a puree with the help of a blender and strain it with a sieve. Cut the goat cheese into smaller pieces, sprinkle with cane sugar then roast them with a kitchen torch. Place the cheese into the soup and decorate with crème fraiche.

GALAMBPELL RÓKAGOMBÁVAL SERTÉSHÁLÓBAN LES PETITS FARCIES-VAL (4 főre)

4 galambpell
só, bors
10 dkg rókagomba
1 csokor petrezselyem
oliva olaj a sütéshez
sertésháló
10 dkg vaj
1 tojás sárgája

A petits farcies-hoz:

4 cukkini
4 hagyma
2-3 ek. oliva olaj
10 dkg vaj
1 csokor kakukkfű
1 csokor petrezselyem
20 dkg spenót
1 édesburgonya
2 gerezd fokhagyma

Habosított zellermártás:

4 tojás sárgája
0,5 dl fehérbor
só, bors
4 ek. vaj
2 szál zellerszár
0,5 dl tejszín

A rókagombát megtisztítjuk, ha szükséges a lemezek közül puha ecset segítségével eltávolítjuk a sarat. Apró kockára vágjuk, serpenyőben kevés olajon megpirítjuk, sózzuk, borsozzuk, finomra vágott petrezselyemmel összekeverjük. Amikor kihűlt, a tojássárgát belekeverjük. A sertéshálót egy-két órára jeges vízbe áztatjuk, a vizet időnként leöntjük róla és frissen töltünk rá. A galambmellel vékonyan beburkoljuk rókagomba raguval, majd a vízbe áztatott sertéshálóból csomagoljuk. Serpenyőben, kevés olajon megsütjük, ha szükséges, sütőben pár percig, kevés vajjal a tetején még sütjük. Tálalás előtt négy – öt percet pihentetjük.

A petits farcies-hoz a zöldségek belső részét kikaparjuk, sózzuk, borsozzuk, belemorzsoljuk a kakukkfűvet. A vajat felolvasztjuk, rádobjuk az összevágott parajt, sózzuk, borsozzuk, hozzákeverjük az apró kockára vágott és megfőzött édesburgonyát, a finomra vágott petrezselymet. Betöltjük a zöldségekbe, meglocsoljuk oliva olajjal, alufóliával letakarva 180 fokos sütőben készre sütjük.

A habosított zellermártáshoz a zellerszárat megpucoljuk, sós vízben puhára főzzük, turmix segítségével lepürésítjük. A tojás sárgájából, vajjal, fehérborral gőz fölött mártást készítünk, tűzről levéve hozzákeverjük a zellerpürét és a laza habbá vert tejszínhabot.

PIGEON BREAST WITH CHANTERELLES AND PETITS FARCIES

(serves 4)

4 pigeon breasts
salt, pepper
10 dkg chanterelles
1 bunch of parsley
olive oil for frying
pork fat
10 dkg butter
1 egg yolk

For the petits farcies:

4 zucchinis
4 onions
2-3 tbsp. olive oil
10 dkg butter
1 bunch of thyme
1 bunch of parsley
20 dkg spinach
1 sweet potato
2 cloves garlic

For the celery sauce:

4 egg yolks
0,5 dl white wine
salt, pepper
4 tbsp. butter
2 celery stick
0,5 dl cream



Wash the chanterelles carefully, if it's needed, use a soft brush to clear away the dirt. Dice and roast with olive oil in a pan, season with salt and pepper and combine with finely chopped parsley. Allow to cool, then stir the egg yolks in. Soak the pork fat into icy water for 1-2 hours, adding continually fresh water. Place some chanterelles ragu on the pigeon breast, then pack them into the pork net. Roast in a pan with some olive oil, or if it's needed, put some butter on

the top of them and bake in the oven for a few minutes. Let it rest for 4-5 minutes before serving.

For the petits farcies, scrape out the inside of the vegetables, season with salt and pepper and add the thyme in it. Melt the butter in a pan, then add the chopped spinach, season with salt and pepper. After that, stir the diced and cooked sweet potato and chopped parsley in it. Fill the vegetables with this mixture, pour some olive oil on them, cover with silver foil and bake in the oven at 180 C.

For the celery sauce, peel the celery sticks then cook in salty water. When they are soft, make a puree with the help of a blender. To make a sauce, whip the egg yolks, butter and white wine above steam, then take off from the heat and stir the celery puree and the whipped cream in it.

CAMEMBERT SAJT SÜTVE, TÖLTÖTT BRICK TÉSZTÁVAL

(4 főre)

20 dkg Camembert sajt
 2-3 szál kakukkfű
 2 gerezd fokhagyma
 1 dl fehérbor

A töltött Brick tésztához:

4 lap brick tészta
 4-5 szem csicsóka
 só, bors
 1 csokor petrezselyem
 1 ek. szarvasgomba olaj
 szarvasgomba ízlés szerint
 1 tojás sárgája

A sajtot a dobozában hagyjuk, belenyomjuk a fokhagyma gerezdeket, ráöntjük a fehérbort, tetejére tesszük a kakukkfűvet. Állni hagyjuk pár óráig, majd 180 fokos sütőben addig sütjük, amíg belseje olvadt nem lesz.

A töltött Brick tésztához a csicsókát megpucoljuk, sós vízben megfőzzük, szitán áttörljük, kihűtjük. Hozzáadjuk a finomra vágott petrezselymet, sózzuk, borsozzuk, belekeverjük a szarvasgomba olajat, beleszéljük a szarvasgombát és a tojássárgájával is elkeverjük. Betöltjük a phyllo tésztába, hengereket formázunk belőle, olvasztott vajjal megkenjük és 180 fokos sütőben ropogósra sütjük.



Leave the cheese in its box, press the garlic cloves in it, pour the wine and place the thyme sprigs on it. Let it rest for a couple hours then bake in the oven at 180 C until the inside of the camembert start to melt.

For the stuffed Brick pastry, peel the Jerusalem artichokes and cook them in salty water, then pass them through a strainer and allow to cool. Combine with the finely chopped parsley, salt and pepper, truffle oil, then grate the truffle and mix with the egg yolk. Stuff this mixture into the phyllo pastry, shape rolls from it, grease with melted butter and bake in the oven at 180 C until they're crispy.

OVEN BAKED CAMEMBERT WITH STUFFED BRICK PASTRY

(4 serves)

20 dkg Camembert
 2-3 sprigs of thyme
 2 garlic cloves
 1 dl white wine

For the stuffed Brick pastry:

4 phyllo pastry sheets
 4-5 Jerusalem artichokes
 salt, pepper
 1 bunch of parsley
 1 tbsp. truffle oil
 Truffles to taste
 1 egg yolk

BERGAMOTOS CITRUS TARTE

(4 főre)

25 dkg liszt
 6 dkg porcukor
 10 dkg vaj
 1 tojás
 1 tojás sárgája

A krémhez:

15 dkg cukor
 4 citrom leve
 1 narancs leve
 1 lime leve
 6 tojás
 6 dl tejszín
 Bergamot esszencia ízlés szerint

A hozzávalókból tésztát készítünk, hűtőbe rakjuk a nyújtás előtt egy óráig, kinyújtjuk, porcelán tarte formába rakjuk. Alufóliával letakarjuk a tésztát, apró szemű hüvelyeset (lencse,sárgaborsó) öntünk bele, 180 fokos sütőben 15-20 perc alatt készre sütjük. Sütőből kivesszük, kiöntjük belőle a hüvelyeset, az alufóliát is eltávolítjuk. Megkenjük tojássárgájával, 2 percre visszatesszük a sütőbe.

A krémhez a citrusok levét cukorral a felére forraljuk, kihűtjük. Összekeverjük a felvert tojásokkal, a bergamot esszenciával, a tejszínnel, beleöntjük az elősütött tésztába, 130 fokos sütőben 40-50 percig sütjük.



Make a pastry from the ingredients and place into the fridge for an hour. After that, roll out with a rolling pin and put into tart molds. Cover with a foil and fill them with lentils and bake in the oven at 180 C for 15-20 minutes. After that put away the lentils and the foil, grease the pastry with the egg yolks and bake it again for 2 minutes.

For the cream boil the juices of the citrus, reduce it to the half and allow to cool. Combine with the whipped eggs, bergamot infusion, cream, pour into the baked pastry and bake in the oven at 130 C for 40-50 minutes.

BERGAMOTE LEMON TARTE

(serves 4)

25 dkg flour
 6 dkg cane sugar
 10 dkg butter
 1 egg
 1 egg yolk

For the cream:

15 dkg sugar
 juice of 4 lemons
 juice of 1 orange
 juice of 1 lime
 6 eggs
 6 dl cream
 Bergamot essence to taste

ITALOK / DRINKS



Robert Skalli
Cotes du Rhone Villages
2007



Chateau du Rouet Cuvée
2009

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.

27–28. SEPTEMBER 2010



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

SIEMENS

