

HALAK GASZTRONÓMIAI ÉS FŐZŐEST FISH GASTRONOMY AND COOKING SHOW

FÜSTÖLT ANGOLNA TÁPIÓKA GYÖNGGYEL, SZÓJABAB PESZTÓVAL (4 főre)

20 dkg füstölt angolna
 ½ csomag újhagyma
 ½ kígyóborka
 2 szárzeller

A tápióka gyöngyhöz:

12 dkg tápióka gyöngy
 só, bors
 1 lime
 0,5 dl citromos olíva olaj
 kisebb darab gyömbér
 0,5 csomag snidling

A szójabab pesztóhoz:

8 dkg szójabab (edamame)
 1 dkg kesudió
 ½ csomag bazsalikom
 0,5 dl szőlőmag olaj
 0,5 dl wasabi pasta
 1 citrom
 só

A füstölt angolnát feltekerjük a vékonyra (julienne-re) szeletelt zöldségekkel.

A tápióka gyöngyöt leforrázzuk a gyömbérrel, lime levével, citromos olíva olajjal felforralt vízzel. Hagyjuk benne állni amíg kihűl, tálalás előtt ha szükséges lecsepegtetjük és apróra vágott snidlinggel keverjük össze.

A szójababot sós vízben megfőzzük, kihűtjük és megpucoljuk. Turmix segítségével a többi összetevővel krémesre keverjük.

HAL ERŐLEVES (4 főre)

2 kg ponty
 40 dkg vöröshagyma
 20 dkg paradicsom
 2 tv paprika
 só
 2-3 ek. fűszerpaprika
 2 tojás
 16 dkg vegyes halfilé

A pontyból és hagymából, paradicsomból, paprikából hagyományos módon halászelevet készítünk. Amikor elkészült csak átszűrjük, nem passzírozzuk. Szobahőmérsékletre hűtjük, hozzákeverjük a tojások fehérjéjét és újra felforraltjuk, az elején még kevergetve, aztán ahogy elkezd megfőni benne a fehérje, már csak alacsony lángon főzzük pár percig.

A halfilét kockára vágjuk és csak leforrázzuk a levestel, friss tésztával tálaljuk.

SMOKED EEL WITH TAPIOCA PEARLS AND SOYBEAN PESTO (serves 4)

20 dkg smoked eel
 ½ bunch of green onion
 ½ bunch of radish
 2 celery sticks

For the tapioca pearls:

12 dkg tapioca pearls
 Salt, pepper
 1 lime
 0,5 dl olive oil with lemon
 one smaller piece of ginger
 0,5 bunch of chives

For the soybean pesto:

8 dkg soy bean
 1 dkg cashew nuts
 ½ bunch of basil
 0,5 dl grape seed oil
 0,5 dkg wasabi paste
 1 lemon
 salt

Slice the vegetables into julienne, then place a portion from the vegetable mixture onto the middle of a smoked eel slice and roll it up. Bring to boil enough water with the ginger, lime juice and olive oil then scald the tapioca pearls with this mixture. Allow to stand, then combine with finely chopped chives before serving. Cook the soy beans in salty water, allow to cool and peel them before serving. Make a puree from the soy beans and the other ingredients with the help of a blender.

FISH CLEAR SOUP (4 serves)

2 kg carp
 40 dkg onions
 20 dkg tomatoes
 2 paprika
 Salt
 2-3 tbsp. paprika powder
 2 eggs
 16 dkg mixed fish fillets

Cook a Hungarian chowder from the carp, onions and tomatoes. When it's complete, strain it then allow to cool at room temperature. Add the egg whites and bring to boil again, stirring it at the beginning. When the egg whites started to cook, cook on for a few minutes on low heat.

Dice and scald the fish fillets with the soup and serve with fresh noodle.



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. OKTOBER 07-08.

VÁKUUMBAN GŐZÖLT MAHI MAHI BLINIVEL, UBORKÁS TEJFÖLLEL

(4 főre)

48 dkg mahi mahi
só, bors
½ csomag kapor
4 dkg vaj
½ csomag újhagyma

A blinihez:

½ zacskó élesztő
14 dkg liszt
4,5 dl tej
1 tojás
só, bors
1 tk. porcukor

Az uborkás tejfölhöz:

1,5 dl tejföl
½ csomag snidling
4 dkg savanyú uborka
½ csomag petrezselyem

A halat adagokra vágjuk, a vákuumzacskóba friss kaprot, vaját és újhagymát teszünk mellé. Alacsony hőmérsékleten (50-55 celsius) 10-12 percig gőzöljük.

A lisztből, élesztőből, tejből, sóból, porcukorból, tojássárgájából és a felvert tojásfehérjéből habverő segítségével sűrű tésztát készítünk, fél órát állni hagyjuk. Serpenyőben, kevés vajon kisebb palacsintákat sütünk.

A tejfölt összekeverjük a finomra vágott snidlinggel, petrezselyemmel, savanyú uborkával, sózzuk, borsozzuk.

VACUUM-STEAMED MAHI MAHI WITH BLINIS, SOUR CREAM AND CUCUMBER

(serves 4)

48 dkg mahi mahi
Salt, pepper
½ bunch of dill
4 dkg butter
½ bunch of spring onion

For the blinis:

½ pack yeast
14 dkg flour
4, 5 dl milk
1 egg
Salt, pepper
1 tsp. cane sugar

For the sour cream and cucumber:

1,5 dl sour cream
½ bunch of chives
4 dkg cucumber
½ bunch of parsley

Slice the fish into portions, then place them into a vacuum bag with some fresh dill, butter and spring onion. Steam on low heat (50-55 C) for 10-12 minutes.

Combine the flour, yeast, milk, salt, cane sugar, egg yolk and the whipped egg white with an egg beater until a thick pastry forms. Let it stand for a half an hour, then roast these small pancakes in a pan with butter.

For the sour cream, mix the finely chopped chives, parsley, cucumber and sour cream, season with salt and pepper and serve with the mahi mahi and a blini.



HALIBUT FILÉ LAZACKRUSZTÁVAL, TÉLISPÁRGÁVAL, ALGA BRULÉE-VEL

(4 főre)

32 dkg halibut
16 dkg lazac
8 dkg füstölt lazac
1 citrom
1-2 ek. dijoni mustár
kenyérmorzsa ízlés szerint
só, bors
1 csokor petrezselyem
4 dkg vaj
40 dkg télispárga
2 dl tej

Az alga brulée-hez

alga
2 dl tej
2,5 dl tejszín
5 tojás
bors

A lazacfilét és a füstölt lazacot késsel összevágjuk, összekeverjük a dijoni mustárral, citrom levével, kenyérmorzsaival, sóval borssal, finomra vágott petrezselyemmel. A halibut filét adagokra szeleteljük, a tetejére tesszük a lazackrusztát, vajjal meglocsoljuk és 180-200 celsius fokos

HALIBUT FILLETS WITH SALMON CRUST, BLACK SALSIFY AND SEAWEED BRULÉE

(serves 4)

32 dkg halibut
16 dkg salmon
8 dkg smoked salmon
1 lemon
1-2 tbsp. Dijon mustard
Bread crumbs to taste
Salt, pepper
1 bunch of parsley
4 dkg butter
40 dkg black salsify
2 dl milk

For the seaweed brulée:

Algae
2 dl milk
2,5 dl cream
5 eggs
pepper

Chop the salmon fillets and the smoked salmon, then combine with Dijon mustard, lemon juice, bread crumbs, finely chopped parsley and season with salt and pepper.

Slice the halibut into portions, place the salmon crust and

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.

07-08. OCTOBER 2010

sütőben 6-8 perc alatt készre sütjük. Atélispárgát megpucoljuk, sóstejben ropánósra főzzük, leszűrjük. Vajban, finomra vágott petrezselyemmel átfogatjuk. Az algát ha szükséges átmoszuk, lecsepegtetjük. A receptúrában szereplő többi alapanyaggal összekeverjük. Hőálló formába töltjük és 120-130 fokos sütőben, vízbe állítva kigőzöljük.



some butter on it and bake in the oven at 180-200 C for 6-8 minutes.

Peel the black salsify, cook in salty milk and pour it off. Combine with butter and finely chopped parsley before serving.

If it's needed, wash and drain the seaweed, combine with the other ingredients and put the portions into ovenproof pots, then bake in a steam oven at 120-130 C.

MAZSOLÁS-FENYŐMAGOS GESZTENYE TORTA AMARENA MEGGY MÁRTÁSSAL (32 cm-es formához)

A tortához:

25 dkg gesztenyeliszt
 25 dkg sütőporos liszt
 1 dl olíva olaj
 1 dl argan olaj
 8 dl tej
 10 dkg mazsola
 10 dkg fenyőmag
 só
 10 dkg porcukor
 1 tk. sütőpor
 1-2 szál rozmarying
 4 tojás

Az Amarena meggy mártáshoz:

20 dkg amarena meggy
 cukor ízlés szerint
 1 fahéjrúd
 1 dl vörösbort
 1-2 ek. keményítő

A tészta alapanyagait összekeverjük, tetejére morzsoljuk a rozmaryingot és 170-180 Celsius fokos sütőben készre sütjük.

A cukrot karamellizáljuk, hozzáadjuk az amarena meggyet, a fahéjrúdat és a vörösbort, addig főzzük amíg a cukor elolvad, majd hideg vízzel kikevert keményítővel besűrítjük, kihűtjük.



CHESTNUT TART WITH RAISINS, PINE NUTS AND AMARENA SOUR CHERRY SAUCE (for a 32 cm nonstick cake tin)

For the tart:

25 dkg chestnut flour
 25 dkg self-raising flour
 1 dl olive oil
 1 dl argan oil
 8 dl milk
 10 dkg raisin
 10 dkg pine nut
 Salt
 10 dkg cane sugar
 1 tsp. baking powder
 1-2 rosemary sprigs
 4 eggs

For the Amarena sour cherry sauce:

20 dkg Amarena sour cherry
 Sugar to taste
 1 cinnamon stick
 1 dl red wine
 1-2 tbsp. starch

Combine the ingredients for the pastry, put some rosemary on the top of it and bake in the oven at 170-180 C. Make a caramel from the sugar then add the Amarena, cinnamon, red wine and cook on until the sugar melts. After that, mix the starch with cold water and add to the pan, then let it cool.

ITALOK / DRINKS



Mouton Cadet Bordeaux Rose



Petit Jaboulet Blanc

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.

07-08. OCTOBER 2010



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

SIEMENS

