

## OLASZ GASZTRONÓMIAI ÉS FŐZŐEST ITALIAN GASTRONOMY AND COOKING SHOW

### KACSAMELL SALÁTA MAZSOLÁVAL, FENYŐMAGGAL (4 főre)

16 dkg kacsamell  
1 lilahagyma  
4 dkg mazsola  
0,5 dl extra szűz olívaolaj  
1 sárgarépa  
2 szál zellerszár  
balsamecet ízlés szerint  
1 gránátalma  
só, bors  
8 dkg saláta mix  
1-2 ek. méz  
4 szál kakukkfű

A kacsamell bőrét óvatosan bevágjuk, hogy a húsát ne sértsük meg. Durva borsal, kakukkfűvel megszórjuk, kevés olívaolajjal megkent sütőpapírba csomagoljuk legalább egy éjszakára. Serpenyőben, kevés olívaolajon a kívánt módra megsütjük, 4-5 percig pihentetjük, tálalás előtt vékony szeletekre vágjuk. A lilahagymát kisebb kockára vágjuk, olívaolajon megpirítjuk, hozzáadjuk az apró kockára vágott sárgarépát, zellerszárat, mazsolát, belepirítjuk a fenyőmagot, sózzuk, borsozzuk. A balsameccel és a mézzel meglocsoljuk, egyet forralunk rajta, tűzről levesszük, kihűtjük.

A salátát összekeverjük a gránátalma magjaival, mélytányérba rakjuk, ráhelyezzük a felszeletelt kacsamellet, és meglocsoljuk a zöldséges-balsameccetes raguval.



Slice the skin of the duck carefully, sprinkle with freshly ground pepper, thyme and wrap it 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 you reach the desired consistence. Let it rest for 4-5 minutes before slicing. Dice the red onion, then roast it in olive oil, add the diced carrot, celery sticks

and raisins. Add the roasted pine nuts and season it with salt and pepper. Pour the balsamic vinegar and honey in, bring it to boil then take off from the heat and allow to cool.

Combine the salad with the pomegranate seeds, place into a deep plate then place the sliced duck breast on it and pour some vegetable-balsamic vinegar ragout on it.

### KENYÉRLEVES - PANCOTTO (4 főre)

extra szűz olívaolaj ízlés szerint  
½ csokor petrezselyem  
1-2 gerezd fokhagyma  
2 szál zellerszár  
2-3 szem burgonya  
¼ fej kelkáposzta  
1-2 szál fehérrépa  
1-2 cukkini  
½ csokor snidling  
4 szelet kenyér  
0,8 dl zöldségaplé  
2 dkg paraj  
¼ fej cikória  
5 dkg Fontina

#### pesto:

fél csokor bazsalikom  
2 dkg fenyőmag  
2 gerezd fokhagyma  
olívaolaj  
parmezán

Alaplében a megtisztított és összedarabolt zöldségeket, roppanósra megfőzzük. A kenyeret felszeleteljük, olívaolajban megpirítjuk, fokhagymával bedörzsöljük. A

### BREAD SOUP - PANCOTTO (serves 4)

Extra virgin olive oil  
½ bunch of parsley  
1-2 garlic cloves  
2 celery sticks  
2-3 potatoes  
¼ head savoy cabbage  
1-2 turnips  
1-2 zucchinis  
½ bunch of chives, chopped  
4 slices of bread  
0,8 dl vegetable stock  
2 dkg spinach  
¼ head chicory  
5 dkg Fontina

#### pesto:

basil  
olive oil  
pine nut  
garlic cloves  
parmigiano

Peel, chop and cook the vegetables in a stock until it reaches the desired consistence. Slice the bread, roast in olive oil and rub with garlic. Mix the ingredients



Előadó:

**PILLÓK ATTILA**

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

Fax: 345-0777

e-mail: [tc@culinaris.hu](mailto:tc@culinaris.hu)

[www.culinaris.hu](http://www.culinaris.hu)

**CULINARIS – ÍZAKADÉMIA**

1036 BUDAPEST,

PERC U. 8.

2010. OKTÓBER 27-28.

pesto hozzávalóit összeturmixoljuk. Mély csészébe, nagyobb darabokra tördeljük a kenyeret, hozzáadjuk a snidlinget és az összetépkedett parajt, rákanalazzuk a forró levest, tetejére sajtot szeletelünk, pestóval meglocsoljuk.

## SERTÉSKARAJ ARANCINIVEL ÉS GOMBÁVAL

(4 főre)

50 dkg sertéskaraj  
só, bors  
0,5 dl olívaolaj  
½ csokor zsálya  
½ fej fokhagyma  
½ póréhagyma  
1 dl fehérbor  
6 dkg vaj  
½ csokor petrezselyem  
10 dkg csiperke  
10 dkg rókahagyma  
6-8 db articsóka

### Az arancini-hoz:

20 dkg rizotto rizs  
5 dl zöldség alaplé  
½ csokor petrezselyem  
2 dkg vaj  
4 dkg parmezán  
2 tojás  
zsemlemorzsa a bundázáshoz  
olaj a sütéshez  
só, bors

A karajt sózzuk, borsozzuk, olívaolajon mindkét oldalát megpirítjuk. Hozzáadjuk a fokhagymát, póréhagymát, articsókat, a gombákat, kevés pirítás után felöntjük fehérborral, majd felpároljuk benne a hússzeleteket. Tűzről levéve belekeverjük a vajat, a finomra vágott petrezselymet és zsályát.

A rizst majdnem puhára főzzük az alaplében, kihűtjük. Összekeverjük a finomra vágott petrezselyemmel, vajjal, reszelt parmezánnal, 3 darab tojással, sózzuk, borsozzuk. Kisebb gombócokat formázunk belőle és tojásba, zsemlemorzsaába forgatjuk, majd bő olajban ropogósra sütjük, papírkéztőlőrn lecepegtetjük.

## FARINATA GRAPPÁS-GORGONZOLÁS KRÉMMEL

(4 főre)

Gorgonzola ízlés szerint  
só, bors  
20 dkg mascarpone  
20 dkg csicseriborsó liszt  
1 dl extra szűz olívaolaj  
kakukkfű ízlés szerint  
rozmaryn ízlés szerint  
grappa ízlés szerint

A mascarpone-t összekeverjük a Gorgonzolával, sózzuk, borsozzuk és hozzáadjuk a grappát. A csicseriborsó lisztet 1 órában keresztül áztassuk 1,5 liter vízben. Amikor elkészült sózzuk, borsozzuk, tűzálló tálat kivajazunk, beletöltjük a csicseriborsó pürét, majd 200 fokos sütőben aranybarnára sütjük.



Slice and season the pork cutlet with salt and pepper then roast in olive oil both sides of the slices. Add the garlic, leek, artichokes, the mushrooms, roast for a bit, then pour white wine in it and let simmer the meat in the wine. Take it off from the heat, then stir the butter, finely chopped parsley and sage in it.

of the pesti with the help of a blender. Fritter the bread into bigger pieces, add the chives and spinach, then pour the hot soup in, place Fontina slices and pesto on the top of it.

## PORK CUTLET WITH ARANCINIS AND MUSHROOMS

(serves 4)

50 dkg pork cutlet  
Salt, pepper  
0,5 dl olive oil  
½ bunch of sage  
½ garlic head  
½ leek  
1 dl white wine  
6 dkg butter  
½ bunch of parsley  
10 dkg champignon  
10 dkg chanterelle  
6-8 artichokes

### For the arancinis:

20 dkg risotto rice  
5 dl vegetable stock  
½ bunch parsley  
2 dkg butter  
4 dkg Parmesan  
2 eggs  
Bread crumbs  
Oil for deep-frying  
Salt, pepper

For the arancinis: cook the risotto rice in the stock until creamy, but still with some resistance. Combine with the finely chopped parsley, butter, grated Parmesan, add the eggs and season with salt and pepper. Make small balls, dip them into the beaten egg, roll them well in the bread-crumbs and deep-fry them in hot oil.

## FARINATA WITH GRAPPA-GORGONZOLA CREAM

(serves 4)

Gorgonzola to taste  
Salt, pepper  
20 dkg Mascarpone  
20 dkg chickpea flour  
1 dl extra virgin olive oil  
Thyme to taste  
Rosemary to taste  
Grappa to taste



Combine the Mascarpone with the Gorgonzola, salt, pepper and add the grappa. Soak the chickpea flour in 1,5 litre water for 1 hour. When it's ready season with salt and pepper, then grease with butter an oven-proof pot, place the chickpea purée in it then bake in the oven at 200 C for 15-20 minutes or until it reaches golden-brown colour.

## SÜTŐTÖK TORTA CITROMKRÉMES RICOTTÁVAL - TORTA DI ZUCCA (4 főre)

50 dkg sütőtök  
5 dl tej  
10 dkg cukor  
Kisebb darab gyömbér  
1 tk. fahéj  
4 tojás  
1 csipet sáfrány  
5 dkg vaj  
néhány csepp bergamot esszencia  
50 dkg ricotta  
5 dkg citromkrém

### tészta:

25 dkg liszt  
6 dkg porcukor  
10 dkg vaj  
1 tojás

A tészta hozzávalóit kézzel összegyűrjük, összemorzsoljuk, folpackba csomagolva, hűtőben 1 órát pihentetjük. Két sütőpapír között kinyújtjuk, tarte formába helyezük és 180 fokos sütőben, 30-35 perc alatt elősütjük.

A sütőtököt tejben megfőzzük, leszűrjük. Turmixban lepürésítjük és hozzáadjuk a cukrot, gyömbért, fahéjat, tojást, sáfrányt, vajat és bergamot esszenciát. Beleöntjük az elősütött tésztába és 120-130 fokos sütőben, 30-40 perc alatt megsütjük.

A ricottát összekeverjük a citromkrémmel és a sütemény mellett tálaljuk.

## PUMPKIN PIE WITH LEMON CREAM AND RICOTTA - TORTA DI ZUCCA (serves 4)

50 dkg pumpkin  
5 dl milk  
10 dkg sugar  
One smaller ginger  
1 tsp. cinnamon  
4 eggs  
1 pinch of saffron  
5 dkg butter  
to taste bergamot  
50 dkg ricotta  
5 dkg lemon cream

### For the dough:

25 dkg flour  
6 dkg castor sugar  
10 dkg butter  
1 egg



Combine the ingredients for the dough manually, pack it into plastic wrap then let it rest in the fridge for one hour. Roll out with a rolling pin between two baking sheets, place the dough into a tarte form, then prebake in the oven at 180 C for 30-35 minutes.

Cook the pumpkin in milk until it's soft. Strain it with a strainer, then make a purée with a help of a blender, add the sugar, ginger, cinnamon, egg, butter and bergamot. Pour it into the pre-baked pastry and bake it in the oven at 120-130 C for 30-40 minutes.

Combine the ricotta with the lemon cream and serve it with the cake.

Előadó:

**PILLÓK ATTILA**

Tel.: 345-0779, +36-30-663-1544  
Fax: 345-0777  
e-mail: [tc@culinaris.hu](mailto:tc@culinaris.hu)  
[www.culinaris.hu](http://www.culinaris.hu)

## ITALOK / DRINKS



Gellavilla Olaszrizling  
Balatonszőlős  
2009



Concubina Vörös Cuvée  
Gyöngyöstarján  
2006

**CULINARIS – ÍZAKADÉMIA**  
1036 BUDAPEST,  
PERC U. 8.  
2010. OKTOBER 27-28.



A Culinaris Ízakadémia számára a porcelánokat, az evőeszközöket és a terítéskultúra különféle kiegészítőit a **Haas & Czjzek** bocsájtotta rendelkezésünkre.  
[www.porcelan.hu](http://www.porcelan.hu)

**SIEMENS**

