

FRANCIA GASZTRONÓMIAI ÉS FŐZŐEST FRENCH GASTRONOMY AND COOKING SHOW

PIRÍTOTT VARGÁNYA BORJÚ VESÉVEL, ZELLERES ALMASALÁTÁVAL (4 főre)

8 dkg vargánya
1-2 ek. olívaolaj
só, bors
balzsamecet ízlés szerint
16 dkg borjúvese
4 szál kakukkfű
½ csokor petrezselyem
8 dl zöldség alaplé
2 szál zellerszár
1 zöldalma
2 dkg zellergumó
8 dkg saláta mix
dióolaj ízlés szerint

ROASTED PORCINI WITH VEAL KIDNEY AND APPLE SALAD WITH CELERY (serves 4)

8 dkg porcini
1-2 tbsp. olive oil
Salt, pepper
Balsamic vinegar to taste
16 dkg veal kidney
4 thyme sprigs
½ bunch of parsley
8 dl vegetable stock
2 celery sticks
1 green apple
2 dkg celeriac
8 dkg mesclun
Walnut oil to taste

A borjú vesét megtisztítjuk a hártýáktól, majd feldaraboljuk, olívaolaj és vaj keverékén megpirítjuk. Másik serpenyőben ugyanezt tesszük a vargányákkal, majd sózzuk-borsozzuk és a tűzről levéve finomra vágott kakukkfűvel és petrezselyemmel keverjük össze. A zellergumót és a szárát megtisztítjuk, a zöldalmával együtt vékony csíkokra vágjuk, összekeverjük a dióolajjal, saláta keverékkel, sóval, borssal, ha szükséges balzsameccettel fűszerezzük. Tálalás: a pirított gombára helyezük a vékonyan felszeletelt borjú vesét és ráhelyezzük a befűszerezett salátát.



Clean and cut off the skin of the kidney, then chop and roast in a pan with olive oil and butter. During that, chop the porcini and roast in a pan with olive oil and butter. Season with salt and also pepper, then take off from the heat and combine with the finely chopped thyme and parsley. Clean and slice thinly the celeriac, celery sticks, green apple, then combine with the walnut oil, mesclun, salt and pepper and season with balsamic vinegar if it's needed. Place the roasted porcini onto a plate, put some veal kidney and salad on it.

GALAMB ESSZENCIA SZEZON ZÖLDSÉGEKKEL (4 főre)

60 dkg galamb aprólék
20 dkg sárgarépa
1 szál fehérrépa
1 vöröshagyma
2-3 gerezd fokhagyma
1-2 szál kakukkfű
½ csokor petrezselyem
1 paradicsom
1 tv paprika
só
1 ek. egész bors
1 tojás
0,2 dl brandy
1-2 szem csicsóka
2-3 télispárga

A galambcsontból és zöldségekből, lassú tűzön, körülbelül három óra alatt levest főzünk. Drótszűrőn átszűrjük, szobahőmérsékletűre hűtjük. Hozzákeverjük a tojásfehérjét, és újra felforraljuk, az elején kevergetve, majd hozzáadjuk a brandy-t. Pár percig forraljuk, majd ruhapelenkán átszűrjük. Tálalás: a csi-

PIGEON ESSENCE WITH SEASONAL VEGETABLES (serves 4)

60 dkg pigeon trimmings
20 dkg carrot
1 turnip
1 shallot
2-3 garlic cloves
1-2 sprigs of thyme
½ bunch of parsley
1 tomato
1 paprika
Salt
1 tbsp. pepper
1 egg
0,2 dl brandy
1-2 Jerusalem artichokes
2-3 black roots



Cook a consommé from the vegetables and the pigeon bones at low heat, approx. during 3 hours. Strain it, then allow to cool. When it's room temperature, stir the egg white in, bring to boil, then pour the brandy in. Let it boil for a few minutes, then strain it with the help of an etamin. Dice the Jerusalem

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. NOVEMBER 02–03.

csókát, télispárgát, sárgarépat apró kockára vágjuk, sós vízben leforrázzuk, mélytányérba, formába rakjuk, forró levessel felöntjük.

artichokes, black roots and carrots, scald them in salty water then place into a soup bowl. Pour the hot soup in and serve it immediately!

MARHA NYELV SAVANYÚ KÁPOSZTÁVAL, PASZTERNÁK PÜRÉVEL

(4 főre)

16 dkg marhanyelv
só, bors
libazsír
1-2 gerezd fokhagyma
½ csokor petrezselyem
40 dkg savanyú káposzta
1 salotta
1 ek. egészbors
1-2 babérlevél
12 dkg merguez kolbász
32 dkg paszternák
2-3 szem szegfűszeg
szerecsendió ízlés szerint

BEEF TONGUE WITH SAUERKRAUT AND PARSNIP PURÉE

(serves 4)

16 dkg beef tongue
Salt, pepper
Duck fat
1-2 garlic cloves
½ bunch of parsley
40 dkg sauerkraut
1 shallot
1 tbsp. pepper
1-2 bay leaves
12 dkg merguez sausage
32 dkg parsnip
2-3 cloves
Nutmeg to taste

A marha nyelv bőrét lehúzzuk, apróbb darabokra vágjuk. Libazsíron kevés sóval, borssal tálalás előtt visszamelegítjük, hozzáadjuk a fokhagymagerezdeket, majd tűzről levéve hozzákeverjük a finomra vágott petrezselymet. A karikára vágott salotta hagymát olajon megpároljuk, hozzáadjuk a babért, a szegfűszeget, az egészborsot. Hozzáadjuk a megmosott és kinyomkodott káposztát, fűszerezzük szerecsendióval, fehérborral és zöldségaplappal felöntve, fedő alatt megpároljuk. Legvégül hozzákeverjük a felkarikázott és megsütött kolbászt. A paszternákot sós vízben puhára főzzük, lepürésítjük turmixban, hozzáadjuk a vaját és a leforrázott petrezselymet.



Peel and chop the beef tongue, then heat up before serving in duck fat with salt, pepper and garlic cloves. Take off from the heat, then stir the finely chopped parsley in it. Slice the shallot and roast in oil, then add the bay leaves, cloves and pepper. Put the washed sauerkraut in it, season with nutmeg, pour the white wine and vegetable stock and

simmer for a while. Finally add the sliced and roasted merguez. For the puree, cook the parsnip in salty, hot water, then blend with a blender. Combine with butter and scalded parsley.

MONT D'OR SAJT VIOLA BURGONYÁVAL

(4 főre)

1 Mont D'or sajt
3 gerezd fokhagyma
kakukkfű ízlés szerint
0,5 dl fehérbor
20 dkg viola burgonya
1 ek. olívaolaj
borecet ízlés szerint
só, bors
½ csokor petrezselyem
½ csokor snidling
cukor ízlés szerint

MONT D'OR CHEESE WITH PURPLE POTATOES

(serves 4)

1 Mont D'or cheese
3 garlic cloves
Thyme to taste
0,5 dl white wine
20 dkg purple potatoes
1 tbsp. olive oil
Wine vinegar to taste
Salt, pepper
½ bunch of parsley
½ bunch of chives
Sugar to taste

A sajtot megtűzdeljük fokhagymával, kakukkfűvel, fehérborral felöntjük. 200 fokos sütőben 10-15 perc alatt készre sütjük.

A violaburgonyát sós vízben megfőzzük, megpucoljuk, apró kockára vágjuk. Összekeverjük a borecettel, olívaolajjal, sózzuk, borsozzuk. Hozzáadjuk a finomra vágott petrezselymet, snidlinget.



Prick the cheese with garlic, thyme, pour white wine on it and bake in the oven at 200 C for 10-15 minutes.

Cook the purple potatoes in salty water, then peel and dice. Combine it with wine vinegar, olive oil, salt, pepper, finely chopped parsley and chives.

Előadó:

PILLÓK ATTILA

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

Fax: 345-0777

e-mail: tc@culinaris.hu

www.culinaris.hu

CULINARIS – FOODCLUB

H-1036 BUDAPEST,

PERC U. 8.

02-03. NOVEMBER 2010

BABA AU RHUM FRISS GYÜMÖLCSÖKKEL

(4 főre)

10 dkg liszt
 0,5 dl tej
 ½ zacskó instant élesztő
 3 dkg porcukor
 2 tojás
 5 dkg vaj
 egy csipet só
 8 dkg szilva
 6 dkg eper
 ½ gránátalma

szirup:

10 dkg nádcukor
 1 dl víz
 rum ízlés szerint

A tejet langyosra melegítjük meg, adjunk hozzá egy evőkanál cukrot és az élesztőt, rakjuk félre, amíg az élesztő dolgozni nem kezd. A lisztet szitáljuk egy táliba, keverjük hozzá a maradék cukrot és a sót. Keverjük hozzá a tejet, majd egyesével a tojásokat, legvégül a megolvasztott vajat, dolgozzuk ki csomómentesre, majd tegyük meleg helyre kelni.

Vajazzunk ki egy muffin format, ebbe nyomjuk habzsákkal a tésztát és előmelegített 200 fokos sütőben, 10-15 percig süssük. Ezalatt készítsük el a cukorszirupot: 10 percig lassú tűzön forraljuk a cukrot és a vizet, legvégül adjuk hozzá a rumot és egyszer forraljuk fel, majd hűtsük ki.

Amikor már a langyosra hűlt a piskóta, locsoljuk meg a rumos cukorsziruppal, amíg a kívánt mértékben beszívja azt. Tálalás: a tejszínt habbá verjük, kevés cukrot adunk hozzá, a rum babák tetejére kanalazzuk, erre helyezzük a megmosott és feldarabolt gyümölcsöket.

BABA AU RHUM WITH FRESH FRUITS

(serves 4)

10 dkg flour
 0,5 dl milk
 ½ pack of instant yeast
 3 dkg sugar
 2 eggs
 5 dkg butter
 Pinch of salt
 8 dkg plum
 6 dkg strawberry
 ½ pomegranate

For the syrup:

10 dkg cane sugar
 1 dl water
 Rum to taste



Heat the milk until it's lukewarm, then add 1 tbsp. sugar and the yeast in it. Put aside until this mixture starts to foam. Combine the flour, the remaining sugar and salt, then add the milk, eggs and finally the melted butter. Blend it until smoothy, then let it rest at a warm place. Grease with butter a baking pan, put the pastry in, then bake it in the oven at 200 C for 10-15 minutes. For the syrup, boil the sugar and water at low heat; finally pour the rum in, bring to boil and allow to cool.

When the pastry is lukewarm, pour the sugar syrup on it. Whisk the cream with a pinch of sugar; place onto the rum babas and serve with the chopped fruits.

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. NOVEMBER 02–03.

ITALOK / DRINKS



Vylan Bogyólé
2010



Bussay Esküvé
2008



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

SIEMENS

