

GOMBÁK - GASZTRONÓMIAI ÉS FŐZŐEST MUSHROOM - GASTRONOMY AND COOKING SHOW

SZARVASGERINC SÓBAN SÜLT CÉKLATATÁRRAL, MADÁRSALÁTÁVAL ÉS LANGYOS TROMBITAGOMBÁVAL (4 személyre)

20 dkg szarvasgerinc
 fél doboz madársaláta
 ½ dl olívaolaj
 ½ dl fehér balsamecet
 8 dkg szárított trombitagomba
 20 dkg cékla
 2 dl méz
 fél narancs héja

A szarvasgerincet sózzuk, borsozzuk majd először forró serpenyőben, utána sütőben médiumra sütjük.

A kész gerincet még melegen fóliába csavarjuk, pihentetjük, és tálalásig hűtőbe helyezzük.

A céklát sóágyon puhára sütjük majd brunoise-ra daraboljuk. Ízesítjük mézzel, olívaolajjal, balsamecettel, narancshéjjal. A salátát megmossuk és vinaigrettel meglocsoljuk. Végén a gombát forró serpenyőben megpirítjuk és tálaljuk.

VENISON LOIN WITH BEETROOT TATAR, LAMB'S LETTUCE AND BLACK TRUMPET (serves 4)

20 dkg venison loin
 ½ pack of lamb's lettuce
 ½ dl olive oil
 ½ dl white balsamic vinegar
 8 dkg dried black trumpet
 20 dkg beetroot
 2 dl honey
 Orange peel

Season the venison loin with salt and pepper Put it into a hot pan first, then roast in the oven until medium.

Roll the ready loin in a piece of foil while it's still warm, leave it rest then put into the fridge until serving.

Bake the beetroot in a baking pan on a layer of salt, then cut it into brunoise. Season with honey, olive oil, balsamic

vinegar and orange peel. Wash the salad and add the vinaigrette. Roast the mushroom in a hot pan, then serve with the venison loin and the salad.



VARGÁNYA KRÉMLEVES PIRÍTOTT DIÓBÉLLEL (4 személyre)

4 dl alaplé
 2 dl tejszín
 20 dkg vargánya
 negyed csokor kakukkfű
 1-2 gerezd fokhagyma
 dióbél
 vaj

Készítünk egy zöldségalaplevet, majd leszűrjük.

A gombát serpenyőben megpirítjuk egy kevés fokhagymával, kakukkfűvel majd a zöldségalapléval és tejszínnel felfőzzük és vaj hozzáadásával leturmixoljuk. A diót serpenyőben pici só hozzáadásával megpirítjuk és tálaláskor a levesbe tesszük.

PORCINI CREAM SOUP WITH ROASTED WALNUT (serves 4)

4 dl vegetable stock
 2 dl cream
 20 dkg porcini
 ¼ bunch of thyme
 1-2 cloves of garlic
 walnut
 butter

Prepare a vegetable stock.

Roast the mushroom in a pan with the garlic and thyme, then add the stock, the cream and the butter. Mix these ingredients in a blender. Roast the walnut with a little salt, and serve the soup with the walnut on top of it.



BARBARIE KACSAMELL SÜTŐTÖK KRÉMMEL ÉS RÓKAGOMBA RAGUVAL

(4 személyre)

4 db kacsamell
12 dkg vaj
1 kisebb sütőtök
½ dl tejszín
1-2 db kardamom
40 dkg rókagomba
8 dkg salotta hagyma
1 db narancs
olaj

A kacsamell bőrét beirdaljuk majd bőrrel lefelé kisütjük a zsíráját. Megpirítjuk a másik felét is és sütőben 160 fokon készre sütjük.

A tököket ketté vágjuk, kimagozzuk, narancssal meglocsoljuk és puhára sütjük. Miután kihűlt kivájjuk a belsejét és vaj, tejszín hozzáadásával lepürésítjük. Ízesítjük sóval és kardamommal. A hagymát és a gombát apró kockákra vágjuk és olajon, majd vajon készre pirítjuk.



BARBARIE DUCK BREAST WITH PUMPKIN CREAM AND CHANTERELLE STEW

(serves 4)

4 pieces of duck breast
12 dkg butter
1 small pumpkin
½ dl cream
1-2 db cardamom
40 dkg chanterelle
8 dkg shalott
1 orange
oil

Slice the skin of the duck then fry this side first. Turn it over, then finish the roasting in the oven at 160 degrees Celsius.

Cut the pumpkin in half, remove the seeds, pour the orange juice on it, then bake it in the oven. After it gets cold remove the inside and mix with the butter and the cream in a blender. Season with salt and cardamom. Dice the onion and the mushroom, fry them in oil first, then finish in butter.

SÓS LINZER TOAST SZÁRÍTOTT LILA PERESZKÉVEL ÉS FRISS KECSKESAJTTAL

(4 személyre)

4 dkg szárított lila pereszke
12 dkg liszt
8 dkg vaj
½ dkg porcukor
1 dkg só
20 dkg friss kecskesajt
1 tojás sárgája

A lisztet összedolgozzuk a vajjal, majd hozzáadjuk a finomra őrölt gombát majd a többi összetevőt.

Egy zsírpapírra kinyújtjuk, és 180 fokon megsütjük. A kész tészta tetejére szobahőmérsékletű kecskesajtot teszünk.



SALTY TOAST WITH DRIED WOOD BLEWIT AND FRESH GOAT CHEESE

(serves 4)

4 dkg dried wood blewit
12 dkg flour
8 dkg butter
½ dkg confectioner's sugar
1 dkg salt
20 dkg fresh goat cheese
1 egg yolk

Mix the flour with teh butter, add the finely ground mushrooms and the other ingredients. Roll teh dough out on baking paper and bake int he oven at 180 degrees Celsius. Place room temperature goat cheese on top of the ready dough.

Előadó:

KOVÁCS ÁRPÁD - 21 Magyar Vendéglő
www.21restaurant.hu

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 15.

KUKORICA PRÓSZA SZILVAKOMPÓTTAL

(4 személyre)

12 dkg kukoricadara
6-8 dl tej
2 dl tejszín
fél citrom héja
10 dkg cukor
1 vaníliarúd
2 db tojás
40 dkg szilva
2 dl vörösbőr
1-2 db fahéj
2 g Xantana

A kukoricadarát felfőzzük a tejjel, tejszínnel, vaníliarúddal, cukorral és a citromhéjjal majd hagyjuk kb. 50-60 fokig visszahűlni. Utána hozzákeverjük a tojás sárgáját és a habbá vert fehérjét. 180 fokon készre sütjük.

Karamellt készítünk, majd beledobjuk a fahéjat és a szilvát, ezután felöntjük vörösbőrrel, és készre főzzük. A végén Xantanával sűrítjük.

MAIZE DESSERT WITH STEWED PLUM

(serves 4)

12 dkg cornmeal
6-8 dl milk
2 dl cream
Lemon peel
10 dkg sugar
1 vanilla stick
2 eggs
40 dkg plum
2 dl red wine
1-2 cinnamon sticks
2 g Xantana



Cook the cornmeal in milk with the cream, the sugar, the vanilla stick and the lemon peel, then let it cool back to 50-60 degrees Celsius. Add the egg yolks and the beaten egg whites. Bake it in the oven at 180 degrees Celsius.

Prepare caramel, add the plum, the cinnamon, the red wine and boil it. Add the Xantana and cook the mixture until it gets dense.

ITALOK / DRINKS



Villa Branca Chianti Classico
2004



Jean Pabiot Sancerre
2008



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

SIEMENS

