

ÜNNEPI GASZTRONÓMIAI ÉS FŐZŐEST HOLIDAY SPECIAL GASTRONOMY AND COOKING SHOW

SZENT JAKAB KAGYLÓ QUINOA-VAL, ÉDESKÖMÉNNYEL (4 főre)

4 Szent Jakab kagyló
0,1 dl pisztácia olaj
só, bors
1-2 gerezd fokhagyma

A kagylót sózzuk, borsozzuk, pisztácia olajban a fokhagyma gerezdekkel mindkét oldaláról megsütjük.

4 dkg quinoa
6 dkg cukkini
6 dkg sárgarépa
2 dkg cukorborsó
½ csokor petrezselyem
½ csokor snidling
10 dkg édeskömény
1 paradicsom
verjus ízlés szerint
só, bors
oliva olaj

A quinoát sós vízben megfőzzük, leszűrjük. Oliva olajon az apró kockára vágott répát, cukorborsót, cukkinit megpirítjuk, hozzáadjuk a megfőzött quinoát, a kockára vágott paradicsom húst, a finomra vágott petrezselyemmel, snidlinggel összekeverjük. Az édesköményt vékony csíkokra vágjuk, sózzuk-borsozzuk, vajon verjus-vel megpároljuk, majd tűzről levéve finomra vágott petrezselyemmel összekeverjük.

SAINT JACQUES SCALLOPS WITH QUINOA AND FENNEL (serves 4)

4 Saint Jacques scallops
0,1 dl pistachio oil
Salt, pepper
1-2 garlic cloves

Season the scallops with salt, pepper and roast in a pan with pistachio oil and garlic cloves both sides.

4 dkg quinoa
6 dkg zucchini
6 dkg carrots
2 dkg sugarsnap peas
½ bunch of parsley
½ bunch of chives
10 dkg fennel
1 tomato
Verjus to taste
Salt, pepper
Olive oil

Cook the quinoa in salty water, strain, then roast in olive oil the finely diced carrots, sugarsnap pea, zucchini. Add the cooked quinoa, the diced tomato, the finely chopped parsley and chives. Slice the fennel, season with salt and pepper, steam in butter with verjus, then take off from the heat and combine with the finely chopped parsley.



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 24–26.

GESZTENYE KRÉMLEVES FEKETE TROMBITAGOMBÁVAL (4 főre)

12 dkg előfőzött gesztenye
4 dkg vaj
só, bors
½ póré
1-2 szál kakukkfű
1 szál rozmarin
4 dl zöldség alaplé
2 dl tejszín
1 salotta hagyma
1 gerezd fokhagyma
1 dkg szárított fekete trombitagomba
5 dkg pancetta
Finomra vágott petrezselyem

Fazékban vajat olvasztunk, hozzáadjuk a felszeletelt salotta hagymát, fokhagyma gerezdeket. Ráadjuk az előfőzött gesztenyét, fűszerezzük kakukkfűvel, rozmarinjal. Felöntjük alaplével és tejszínnel, sózzuk, borsozzuk, 10-15 percig forraljuk. Turmixban lepürésítjük, drótszűrőn

CHESTNUT CREAM SOUP WITH BLACK TRUMPET (serves 4)

12 dkg precooked chestnut
4 dkg butter
Salt, pepper
½ leek
1-2 sprigs of thyme
1 sprig of rosemary
4 dl vegetable stock
2 dl cream
1 shallot
1 garlic clove
5 dkg pancetta
1 dkg dried black trumpet
Finely chopped parsley

Heat butter in a pot and add the finely chopped shallot, garlic then gently fry until softened. Add the precooked chestnut, season with thyme and rosemary, then pour the vegetable stock, cream in, sprinkle with salt and pepper and boil for 10-15 minutes. After that, make a puree from

átszűrjük. Apró kockára vágjuk, majd lepirítjuk a pancettát, hozzáadjuk az előzőleg meleg vízbe áztatott, majd feldarabolt gombát, sózzuk-borsozzuk. Tűzről levéve finomra vágott petrezselyemmel összekeverjük.



it with the help of a blender then strain. Chop and roast the pancetta, add the soaked and chopped mushroom, season with salt and pepper. Take off from the heat and combine with finely chopped parsley.

ROSTON SÜLT LAZAC VIOLA BURGONYA PÜRÉVEL, CÉKLÁVAL, CITROMFŰ KIVONATTAL (4 főre)

40 dkg lazac
Citromos só, citrom bors
12 dkg vaj
0,1 dl oliva olaj
40 dkg viola burgonya
2 dl tej
8 dkg cékla
citromfű kivonat ízlés szerint
0,4 dl fehérbor
zöldség alaplé
friss torma ízlés szerint
citromos oliva olaj

A lazacfilét sózzuk, citromos borsal fűszerezzük, oliva olajon megsütjük.

A viola burgonyát sós vízben megfőzzük, krumplyinomón vagy szitán áttörjük, vajjal és forró tejjel habosra keverjük.

A zöldség alaplevet, fehérbort és citromfű kivonatot harmadára forraljuk vissza, tűzről levéve és egy kicsit visszahűtve hideg vaját adunk hozzá apránként, amit folyamatos kevergetés mellett dolgozunk el a mártásban.

A céklát megpuccoljuk és vékony csíkokra vágjuk, sós vízben leforrázzuk, kihűtjük, majd kevés citromos oliva olajjal és frissen reszelt tormával, sóval összekeverjük.

ROASTED SALMON WITH PURPLE POTATO, BEETROOT AND LEMONGRASS EXTRACT (serves 4)

40 dkg salmon
Salt with lemon, lemon pepper
12 dkg butter
0,1 dl olive oil
40 dkg purple potato
2 dl milk
8 dkg beetroot
Lemongrass extract
0,4 dl white wine
Vegetable stock
Fresh horseradish to taste
Olive oil with lemon



Season the salmon with salt and lemon pepper then roast in olive oil both sides. Cook the purple potato in salty water, pass through a potato-masher then combine with butter and hot milk until smooth and creamy. Bring to boil the vegetable stock, white wine and lemongrass extract until it reduces to one-third. At that moment, take off from

the heat then add cold butter little by little while stirring constantly.

Peel and slice the beetroot, scald in hot water and allow to cool. After that, combine with olive oil, salt and freshly grated horseradish.

CSÁSZÁRHÚS KAROTTÁVAL, PASZTERNÁKKAL ÉS SÜTŐTÖK MUSTÁRRAL (4 főre)

60 dkg császárhús
3 gerezd fokhagyma
1 kg zsír
só, bors
½ csokor petrezselyem
1 salotta
12 dkg sárgarépa
1 paradicsom

20 dkg sárgarépa
20 dkg paszternák
20 dkg édesburgonya
20 dkg téli spárga
½ csokor petrezselyem

20 dkg sütőtök
4 dkg vaj
½ salotta
1 ek. dijoni mustár
cukor ízlés szerint
borecet ízlés szerint

PORK BELLY WITH CARROTS, PARSNIP AND PUMPKIN MUSTARD (serves 4)

60 dkg pork belly
3 garlic cloves
1 kg fat
Salt, pepper
½ bunch of parsley
1 shallot
12 dkg carrots
1 tomato

20 dkg carrots
20 dkg parsnips
20 dkg sweet potato
20 dkg black salsify
½ bunch of parsley

20 dkg pumpkin
4 dkg butter
½ shallot
1 tbsp. Dijon mustard
Sugar to taste
Wine vinegar to taste

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.

24-26. NOVEMBER 2010

A császárhúst sózzuk, borsozzuk, fokhagymával, oliva olajjal, salotta hagymával, petrezselyemmel, paradicsommal és répával zsirban megpároljuk. Ha szükséges, akkor a bőrét serpenyőben ropogósra sütjük.

A zöldségeket megpucoljuk, nagyobb darabokra vágjuk és tepsiben, sóval, borssal fűszerezve, oliva olajjal vagy vajjal, fóliával letakarva puhára sütjük. Amikor kész, akkor fimomra vágott petrezselyemmel összeforgatjuk.

A sütőtököt megpucoljuk, kimagozzuk, nagyobb darabokra vágjuk. Lábosban vaját olvasztunk, megpároljuk benne a karikára vágott salotta hagymát, hozzáadjuk a sütőtököt, sózzuk, borsozzuk. Amikor már egy kevés levét engedett, ízesítjük dijoni mustárral, cukorral, borecettel. Teljesen puhára főzzük és turmixban lepürésztjük, átszűrjük.



Season the pork belly with salt, pepper, garlic, olive oil, shallot, carrots, tomatoe and finely chopped parsley, then simmer in fat. After that, roast its skin in pan if it's needed.

Peel and chop the vegetables, season with salt, pepper, olive oil or butter, cover with foil and bake in the oven until softened. Finely combine with finely chopped parsley.

Peel, core out and chop the pumpkin. Heat butter in a pot, then gently fry until softened. Add the pumpkin, salt and pepper then fry until its juice appears. At that point, season with Dijon mustard, sugar and wine vinegar. Cook until softened then make a puree with the help of a blender, strain and serve with the pork belly and the vegetables.

MÁKOS MERINGUE KLEMENTIN KRÉMMEL, GRÁNÁTLMÁVAL

(4 főre)

3 tojás
 17 dkg porcukor
 1 tk. kukorica keményítő
 1 tk. fehérbor ecet
 2 dkg darált mák

20 dkg klementin
 cukor ízlés szerint
 1 kk. vanília paszta
 2 tojás sárgája
 ½ gránátalma

A tojásfehérjét a porcukorral, keményítővel, ecettel kemény habbá verjük, hozzákeverjük a darált mákot. Habzsák segítségével vékony csíkokat nyomunk sütőpapírra vagy szilikon lapra, és 140 fokos sütőben 1-1,5 óra alatt szárazra sütjük.

A tojássárgákat gőz fölött összekeverjük a cukorral, hozzáadjuk a vanília kivonatot, a klementinek kinyomott levét és egy darabnak a belereszelt héját, majd ha sűrű krém lett, tűzről levéve vaját keverünk hozzá. A mákos meringue-t klementin krémmel és gránátalma magokkal díszítjük.

MERINGUE WITH POPPY SEEDS, CLEMENTIN CREAM AND POMEGRANATE

(serves 4)

3 eggs
 17 dkg powdered sugar
 1 tsp. corn starch
 1 tsp. white wine vinegar
 2 dkg poppy seeds

20 dkg clementins
 Sugar to taste
 1 tsp. vanilla paste
 2 egg yolks
 ½ pomegranate



Whisk the egg whites with the powdered sugar, corn starch and wine vinegar until stiff peaks are formed. Spoon onto baking sheets lined with silicone paper or baking parchment and bake in the oven at 140 C for 1-1,5 hours.

Whisk the egg yolks with sugar above steam, then add the vanilla paste, the juice of the clementines and a pinch of grated clementine peel. Combine until a smooth paste forms, then take off from the heat and stir butter in it. Serve the meringue with clementin cream and pomegranate seeds.

ITALOK / DRINKS



St Martinus
2009



Beaujolais Villages Nouveau
2010

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.

24–26. NOVEMBER 2010



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

SIEMENS

