

SZARVASGOMBA – GASZTRONÓMIAI ÉS FŐZŐEST TRUFFLE – GASTRONOMY AND COOKING SHOW

LÁGYTOJÁS SZARVASGOMBÁVAL, FÜSZE- RES JOGHURTTAL, HÁZI GRISSINIVEL (4 főre)

4 tojás
szarvasgombás só, bors
16 dkg görög joghurt
szarvasgombás olaj ízlés szerint
½ csomag snidling
3-4 ek. őrölt szumák bogyó
4 grissini

A tojásokat forrásban lévő vízbe rakjuk 3 percig. Tetejükről a héjat körkörösén leszedjük, a tojásokra pár csepp szarvasgombás olajat cseppentünk, sózzuk, borsozzuk, finomra vágott snidlinggel megszórjuk.

A joghurtot ruhapelenkába rakjuk, összekötjük a szarait és hideg helyen pár óra alatt szűrőben lecsepegtetjük. Amikor a felesleges víztartalmát elveszítette, kanállal galuskákat formázunk és az őrölt szumák bogyóban megforgatjuk, grissinivel tálaljuk.

PERFECT EGG WITH TRUFFLE, SPICY YOGHURT AND HOMEMADE GRISSINI (serves 4)

4 eggs
Truffle salt, pepper
16 dkg greek yoghurt
Truffle oil to taste
½ pack of chives
3-4 tbsp. ground sumac berries
4 grissinis

Put the eggs into boiling water for 3 minutes. Peel the eggshell, but just the top of it, pour some oil on, season with salt and pepper and finely chopped chives.

Place the yoghurt into a dish-towel then let it drain in a strainer for a couple of hours until creamy. Form noodles from it, roll in ground sumac berries then serve with grissini.



VAJBAB KRÉMLEVES PANCETTÁVAL, SZARVASGOMBÁVAL (4 főre)

20 dkg vajbab
1 fej salotta
1-2 fej fokhagyma
0,5 dl oliva olaj
6 dl zöldség alaplé
bouquet garnis (kakukkfű, zsálya, petrezselyem)
1 babérlevél
só, bors
1 dl tejszín
8 dkg pancetta
téli szarvasgomba

A babot egy éjszakára hideg vízbe áztatjuk, főzés előtt leszűrjük. Oliva olajban a salotta hagymát és a fokhagymát megpároljuk, hozzáadjuk a beáztatott babot, a fűszercsokrot, a babérlevelet, felengedjük alaplével, sózzuk, borsozzuk. A babot puhára főzzük, kivesszük belőle a zöldfűszereket, hozzáadjuk a tejszínt, felforraltjuk. Turmixban lepürésítjük a levest, ha szükséges átszűrjük. A pancettát apró kockára vágjuk, zsírját kisütjük, tálalásnál a levesbe kanalazzuk és friss szarvasgombát szeletelünk rá.

BUTTER BEAN CREAM SOUP WITH PANCETTA AND TRUFFLE (serves 4)

20 dkg butter beans
1 shallot
1-2 garlic head
0,5 dl olive oil
6 dl vegetable stock
Bouquet garnis (thyme, sage, parsley)
1 bay leaf
Salt, pepper
1 dl cream
8 dkg pancetta
Winter truffle

Soak the beans in cold water for 1 night, then strain it before cooking. Simmer the shallot and garlic in olive oil, add the beans, bouquet garnis, bay leaf, vegetable stock, season with salt and pepper. Cook until the beans are soft, take out the herbs, add the cream and bring to boil. After then, combine in a blender and strain it. Dice the pancetta, roast in a pan put onto the soup. Decorate with finely sliced truffle.



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. DECEMBER 01.

MAHI-MAHI SZARVASGOMBÁS ZÖLDBORSÓ RIZOTTOVAL

(4 főre)

32 dkg mahi-mahi
só
4 dkg vaj

A halat sózzuk, vajban mindkét oldalát megsütjük.

12 dkg zöldborsó
½ tálcá cukorborsó
6 dl zöldség alaplé
½ csomag újhagyma
0,2 dl olíva olaj
16 dkg carnaroli rizs
6 dkg parmezán
4 dkg vaj
½ csokor petrezselyem
fekete szarvasgomba

A zöldborsót az alaplében megfőzzük, leszűrjük, leturmixoljuk. Az összevágott újhagymát olíva olajban megpirítjuk, hozzáadjuk a rizst, a zöldborsós alaplével apránként felengedjük, mielőtt majdnem kész lenne hozzáadjuk a leturmixolt zöldborsót és az összevágott cukorborsót. Tűzről levéve belekeverjük a vajat és a reszelt parmezánt, pár percig pihentetjük. Tálalásnál friss szarvasgombát reszelünk rá.



MAHI-MAHI AND RISOTTO WITH TRUFFLE AND GREEN PEAS

(serves 4)

32 dkg mahi-mahi
Salt
4 dkg butter

Season the fish then roast in butter each sides.

12 dkg green peas
½ pack of sugarnap peas
6 dl vegetable stock
½ pack of green onion
0,2 dl olive oil
16 dkg carnaroli rice
6 dkg parmesan
4 dkg butter
½ bunch of parsley
black truffle

Cook the green peas in vegetable stock, strain and combine with a blender. Roast the chopped green onions in olive oil, add the rice, stock then finally the green pea puree and the chopped sugarnap peas. Take off from the heat, then stir the butter and grated parmesan in.

Allow to rest for a few minutes, then serve with freshly sliced truffle on the top of it.

BÉBI CSIRKE SZARVASGOMBÁS RÖSZTIVEL, ZELLERPÜRÉVEL

(4 főre)

2 bébi csirke
só, bors
1 salotta
2-3 fej fokhagyma
½ csokor zsálya
1 paradicsom
½ citrom leve
szarvasgombás só
4 dkg vaj
fehér szarvasgomba

A bébicsirkét félbe vágjuk, besózzuk, a megpucolt és összevágott zöldségekkel tepsibe rakjuk, fűszerezük citromlével és zsályával. Fólia alatt készre sütjük, végül megpirítjuk, tálalásnál friss szarvasgombát reszelünk rá.



2 baby chickens
salt, pepper
1 shallot
2-3 garlic head
½ bunch of sage
1 tomato
Juice of ½ lemon
Truffle salt
4dkg butter
white truffle

Cut the baby chickens in half, season with salt, put with the peeled and chopped vegetables into a roast pan. Season with lemon juice and sage. Cover with aluminium foil until soft then roast a little. Serve with truffle slices.

28 dkg burgonya
12 dkg csicsóka
szarvasgombás krém
2 tojássárga

A burgonyát és a csicsókát megpucoljuk, tökgyalun lereszeljük. Összekeverjük a krémmel és a tojássárgájával. Lapos pogácsákat formázunk belőle, serpenyőben, olíva olajban mindkét oldalát ropogósra sütjük.

12 dkg zellergumó
4 dkg vaj
tej ízlés szerint

A zellergumót sós vízben megfőzzük, lecsepegtetjük, vajjal és ha szükséges tejjel összeturmixoljuk.

28 dkg potatoes
12 dkg Jerusalem artichokes
Truffle cream
2 egg yolks

Peel the potatoes and Jerusalem artichokes then slice them with a mandolin. Combine with salt and egg yolks. Form small cakes then roast them in olive oil.

12 dkg celeriac
4 dkg butter
Milk to taste

Cook the celeriac in salty water, drain then blend with butter and milk.

SZARVASGOMBÁS PANNA COTTA MOGYORÓ CROQUANT-TAL

(4 főre)

2,5 dl tej
 2,5 dl tejszín
 4 dkg cukor
 1 vanília rúd
 4 lapzselatin
 szarvasgombás méz ízlés szerint

A tejet, a tejszínt felforraljuk a cukorral és a vanília kikapart belsejével. Tűzről levéve hozzákeverjük a hideg vízbe áztatott lapzselatint, a szarvasgombás mézet. Habverővel simára keverjük, szilikon formába vagy csészébe töltjük, hűtőszekrénybe rakjuk pár órára.



PANNA COTTA WITH HAZELNUT CROQUANT AND TRUFFLE

(serves 4)

2,5 dl milk
 2,5 dl cream
 4 dkg sugar
 1 vanilla stick
 4 gelatin sheets
 Truffle honey to taste

Boil the milk, cream with the sugar and the inner side of the vanilla stick. Soak the gelatin sheets in cold water, then take off from the heat the milk and cream mixture and stir the gelatin and honey in. Whisk with an eggbeater, pour into small bowls then put it into the fridge for a couple hours.

20 dkg földimogyoró
 20 dkg cukor
 1/2 ek. juharszirup
 1 tk. szódbikarbóna

A cukrot lekaramellizáljuk, amíg forró, hozzákeverjük a szódbikarbónát, juharszirupot, hozzákeverjük a megpirított földimogyorót. Amikor kihűlt kisebb darabokra tördeljük, tálalásnál a panna cotta tetejére rakjuk. szöveg

20 hazelnut
 20 dkg sugar
 1/2 tbsp. maple syrup
 1 tsp. soda bicarbonate

Make a caramel from the sugar then add the maple syrup, soda bicarbonate combine with the roasted hazelnuts. Allow to cool, then break into small pieces. Put some on the top of the panna cotta then serve.

Előadó:

PILLÓK ATTILA

Tel.: 345-0779, +36-30-663-1544
 Fax: 345-0777
 e-mail: fc@culinaris.hu
www.culinaris.hu

ITALOK / DRINKS



Salentein
 Chardonnay Reserve



TOHU
 Marlborough Sauvignon Blanc

CULINARIS – ÍZAKADÉMIA
 1036 BUDAPEST,
 PERC U. 8.
 2010. DECEMBER 01.



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

SIEMENS

