

## PROVANSZI GASZTRONÓMIAI ÉS FŐZŐEST PROVENÇAL GASTRONOMY AND COOKING SHOW

### FRISS KECSKESAJT NYALÓKA (4 főre)

8 dkg friss kecskesajt  
Friss zöldfűszerek, finomra vágva  
2 lap brick tészta  
1 tojás  
Olíva olaj  
Bors  
Bambusznyárs  
Sütőpapír

Vágjuk fel a brick tészta lapokat 5x5 cm-es négyzetekre, minden nyalóka számára 2 db-ot. Verjük fel a tojást olíva olajjal és őrölt fekete borssal. Keverjük össze a sajtot a fűszerekkel, majd kenjük meg a felvert tojással az egyik tészta lapot. Tegyük a négyzet közepére 2 ek. sajtot, majd óvatosan helyezzünk bele egy fogpiszkálót. Tegyük rá a második tészta lapot, majd zárjuk le a széleket. Tegyük az elkészült nyalókákat sütőpapírra, majd 180 C-os sütőben 6-8 percig süssük.



### FRESH GOAT CHEESE LOLLIPOP (serves 4)

8 dkg fresh goat cheese  
Fresh herbs, finely chopped  
2 brick pastry sheets  
1 egg  
olive oil  
pepper  
tooth picks  
parchment paper

Cut the brick pastry sheets into squares of about 5x5 cm (2 per each lollies). Beat the egg with a teaspoon of olive oil and some grounded pepper in a bowl. Mix the cheese with the herbs and season according to your taste. Brush half of the square with the egg mix. Place 2 teaspoon of the cheese in the middle of the square, then put carefully a tooth pick in each. Cover with the 2nd brick sheet then brush of the edge to be sealed. Bake for 6 to 8 minutes on a parchment paper (180°C). Turn if necessary after 3 to 4 minutes.

### KORIANDERES SÜTŐTÖK LEVES (4 főre)

1 ek. olíva olaj  
2 fokhagyma gerezd, felaprítva  
5dkg gyömbér, finomra vágva  
1 hagyma, felszeletelve  
2 ek. koriander, finomra vágva  
1 tk. őrölt római kömény  
½ kg sütőtök, kisebb darabokra vágva  
8 dl zöldségalaplé  
Só, bors

Pirítsuk meg olíva olajban a fokhagymát, gyömbért és hagymát addig, amíg puha lesz. Adjuk hozzá a koriandert, római köményt majd további 2 percig pirítsuk. Tegyük bele a sütőtököt, majd öntsük bele az alaplevet és forraljuk fel. 15-20 percig főzzük, amíg a sütőtök puha lesz. Ekkor vegyük le a tűzről és turmixoljuk össze. Adjuk hozzá a koriander felét az utolsó turmixolásnál, majd tegyük levestálakba, fekete borssal és korianderrel ízesítsük.



### PUMPKIN SOUP WITH CORIANDER (serves 4)

1 tbsp. olive oil  
2 garlic cloves, roughly chopped  
5dkg ginger, finely chopped  
1 onion, sliced  
2 tbsp. coriander, finely chopped  
1 tsp. ground cumin  
½ kg pumpkin, cut into small chunks  
8 dl vegetable stock  
salt and pepper

Heat the oil in a large saucepan, add the garlic, ginger and onion then cook for five minutes until softened. Add the ground coriander and cumin and stir-fry for a further two minutes. Add the pumpkin and stir to coat well. Pour in the vegetable stock and bring to the boil. Simmer for 15-20 minutes until the pumpkin is tender. Remove from the heat and process in a blender until smooth. Finally, add the half of the coriander, too. Return the blended soup to the pan and season with salt and freshly ground black pepper. Add the remaining chopped coriander leaves and serve.

## CSICSERIBORSÓ ÉS BÁRÁNY PARMENTIER

(4 főre)

20 dkg száraz csicseriborsó  
50 dkg báránycomb  
3 ek. fenyőmag  
2 gerezd fokhagyma  
1 citrom leve  
provanszi fűszerkeverék  
római kömény  
oliva olaj  
só  
feketebors

Ha száraz csicseriborsóval dolgozunk, áztassuk be főzés előtt egy éjszakára. Ezután tegyük sós vízbe, forraljuk fel, majd lassú tűzön főzzük kb. egy órán keresztül. (Ha a konzerv változatot használjuk szűrjük le és tegyük félre.) Ezalatt pirítsuk meg a fenyőmagokat és kockázzuk fel a húst kb. 1 cm-es darabokra. Készítsünk egy könnyű pácot oliva olajból, a provancei fűszerkeverékből és a római köményből. Egy turmixgép segítségével pürésítsük le a csicseriborsót a citromlével, 10 cl oliva olajjal és az összetört fokhagymával. Ha sűrű, adjunk hozzá egy kevés alaplevet, ízesítsük borssal és tegyük félre.

Egy serpenyőben, kevés oliva olajon pirítsuk meg a bárány darabokat, majd tegyünk a tányérra egy tálalógyűrűt aminek a segítségével rétegezzük a csicseriborsó pürét és a bárány darabokat. A tetejét fenyőmaggal díszítsük, majd sózzuk-borsozzuk és öntsük rá pár csepp oliva olajat.



## CHICKPEAS AND LAMB PARMENTIER

(serves 4)

20 dkg of dry chick peas or the equivalent in can  
50 dkg lamb leg meat  
3 tbsp. of pine nuts  
2 garlic cloves  
Juice of 1 lemon  
Provencal herbs  
Cumin  
Olive oil  
Salt  
Black Pepper

Leave the day before the chick peas to soak in water. Cook them in salty water, bring them to boil then simmer for about one hour. Double check if the peas are soft, drain but keep some water for later on. (If you used some canned chick peas, open the can, drain the water, wash them. A vegetable broth will be necessary in case the puree is too dry for later on.) Roast the pine nuts in a dry pan and cut the meat in dices of 1/2 cm to 1 cm. Make a short marinade with

olive oil, Provencal herbs and cumin. Pour the chickpeas, lemon juice, 10 cl of olive oil, crushed garlic cloves into a blender and make a puree from it. Add some vegetable broth if it's necessary, then season with black pepper.

In a frying pan, warm up some oil, broil quickly the meat and season with salt and pepper. Set an inox ring mould in a plate, pour 1/3 of chick peas puree, arrange some lamb meat, cover with chick peas puree and decorate with pine nuts. Remove the ring, pour some olive oil, and sprinkle with salt, pepper and herbs.

## SÜTŐBEN SÜLT ANANÁSZ KARAMELLEL ÉS FAGYLALTTAL

(4 főre)

1 ananász  
12 dkg cukor  
1 dl víz  
2 csillagánizs  
1 vanília rúd  
1 csipet fahéj

Melegítsük elő a sütőt 170 C-ra. Hámozzuk meg az ananászt, de tartunk meg pár levelet a dekorációhoz. Tegyük az ananászt egy hőálló edénybe, majd olvasszuk meg a cukrot egy serpenyőben, de amint elkezd égni, adjuk hozzá a vizet és a fűszereket. Hagyjuk 5 percig forrni, majd öntsük a karamellt az ananászra és 50-60 percig süssük, úgy hogy időről időre

Vegyük ki a sütőből, szeleteljük fel, majd tegyünk egy gombóc fagyalattot a tetejére, öntsük rá karamellt és a levelekkel díszítsük.



## OVEN BAKED PINEAPPLE WITH CARAMEL AND ICE CREAM

(serves 4)

1 pineapple  
12 dkg sugar  
1 dl water  
2 star anises  
1 vanilla stick  
Pinch of cinnamon

Preheat the oven at 170C°. Peel the pineapple, but keep some leaves for decoration purpose.

Reserve the pineapple in an ovenproof dish. Prepare a dry caramel, as soon as it changes its color, add the water and the spices. Leave it for 5 minutes. Pour the caramel onto the pineapple and bake it. Sprinkle it from time to time and leave it to bake for 50 to 60 minutes.

Slice, then add a scoop of ice cream. Pour on the caramel and add some leaves for decoration.

ITALOK / DRINKS



Chateau du Rouet Rosé  
2009



Chateau Langorian Tradition  
2005

Előadó:  
**CHRISTINE CHAPOT**  
Jardin De Bacchus  
website: [www.jardindebacchus.fr](http://www.jardindebacchus.fr)

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

**CULINARIS – ÍZAKADÉMIA**  
1036 BUDAPEST,  
PERC U. 8.  
2010. DECEMBER 7–10.



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**

