



Nyugati végeken, világra nyitottan

Az átutazó vendéget úgy kell fogadni, mint Krisztust: el kell viselni különös és furcsa szokásait is akár. A vendéglátás ilyen értelemben maga a világra való nyitottság. A bencés Viator étterem e gondolat kőbe és üvegbe öntött szobra.

■ **Bittera Dóra–Molnár B. Tamás**

A 996-ban alapított pannonhalmi bencés monostor már a második nagy épületbővítés után volt, amikor sikerrel átvészeltte a tatárdúlást, hogy azután belevethesse magát a következő évszázadok új és újabb építészeti stílusába. A Mátyás korában átépített híres kerengő után jött a barokk szárny, majd az elegáns könyvtár, ezt több templomrenoválás követte, végül az iskolaépítés – ami mind teljesen más stílus és építész egyéni lenyomata.

És az évek ma is szállnak, mint a percek: ezer év, hét nagy építkezési fázis – és a mérleg megint csak ideiglenes. Néhány éve újabb másfél milliárdos beruházás indult el, amelynek egyik első eredménye

a 2010 tavaszán megnyílt Viator étterem. Holland építésziroda modern vonalvezetésű terve alapján épült, amelyet többtucatnyi pályázatból egyhangúlag választott ki a szerzetesközösség képviselőiből és az építész szakemberekből álló szakmai zsűri.

A monostor alatti lejtőre illesztett, üvegfalú kockaépületet a Szent Márton-hegy lábánál élő pannonhalmiak „akváriumnak” nevezték el. Kétségtelen, hogy esténként érdekes fények teszik látványossá a betekintést, de nappal ez fordítva van: a bent ülő néz kifelé, a nagyvilágra. Erős a csábítás, hogy ezen a szent hegyen mindezt metaforikusan lássa az ember.

Homo viator, a zarándok ember

Szent Benedek szabályzata szerint a beteg s a szegény mellett nagy figyelem illeti meg az átutazó vendéget, aki otthonától távol lévén gondoskodásunkra szorul. Úgy kell fogadni őt, mint Krisztust magát, tehát el kell viselni különös és furcsa szokásait is akár. A vendéglátás ilyen értelemben maga a világra való nyitottság. A bencés Viator étterem e gondolat kőbe és üvegbe öntött szobra, ahol a körbefutó üvegfal és az egybefüggő beltér az átlátszóságot és a nyitottságot jelképezi.

A szürkés és vajas színek egyenletes közegeiben szembeötlő az ezüstkeretes borhűtő. Benne nagyrészt a Pannonhal-



mi Bencés Főapátság borai: a Hemina, a Tricolis, a Tramini és a Pinot Noir. A történethez ugyanis hozzátartozik, hogy néhai Gál Tibor, a neves borász fontos szerepet játszott a pincészet mai arcának kialakításában – az ő javaslata nyomán kezdtek el a hagyományos fehérborok mellett vörösborokat is készíteni. A vendég szakavatott bortanácsadást kap az étteremben, ahol minden nagy hazai borvidék képviselteti magát, és néhány osztrák bormelőlő is szerepel a kínálatban. A konyhafőnök: Gyurik Gábor.

– A konyha arculata még nyilvánvalóan alakul, elvégre alig másfél éve nyitottak. Honnan és hová tart maga az étterem séfje?

– A honnan a könnyebb kérdés. Szerencsés vagyok, mert 1999-ben a pesti LouLouban kezdtem: Schilling Gábor, Pethő Balázs, Mogyorósi Gábor, majd Christoph Deparday mellett dolgoztam. Itt szereztem meg az alapismereteket, beleértve a klasszikus francia konyha alapjait (utóbbiból Christoph – mondjuk úgy – a markánsabb és kiadósabb elzászi stílust képviselte). Aztán jött még egy év az Onyxban, amely számomra mindenképp előtt a precizitást jelentette, a részletekre való aprólékos odafigyelést. A Viatorba

Radványi Roland segítségével kerültem. Amikor eldöntöttem, hogy idejövök, nem az érdekelt elsősorban, hogy mennyi lesz a fizetésem vagy mit kaphatok, hanem az, hogy végre igazi kihívással állok szemben. Ez nem mindenkinek adatik meg az életben.

– Valójában nyilván kihívások sorozatáról van szó.

– Így igaz, több kihívás is akadt itt. Mindenekelőtt az, hogy először vezetek önállóan éttermet, saját koncepcióval, komoly felelősséggel. A második nehézség az alapanyag, a harmadik a munkaerő. Ami az alapanyagokat illeti: bizonyos húsfajtákból a környékről is be tudunk szerezni megfelelő minőséget: főként bárányból és kacsából. A borvacsorák mellett mindig nagy sikere van a Márton-napi libamenünek, vadász ismerősöktől szezon szerint be tudunk szerezni különféle vadakat. Örülök, hogy a divatból – sajnálatosan – kiment belsőségek is kedveltek: mi nemrég báránybelsőséggel (szív, vér, vese, tüdő) kísérleteztünk nagy sikerrel. Borjú, marha és zöldségek tekintetében már erősen a bécsi nagybani piacra szorulunk. Mindemellett van már egy hazai zöldségbeszállítónk is: Győr mellett lakik, otthon természetesen néhány zöldséget.

A legnagyobb kihívás mégis a szakképzett munkaerő felkutatása. A magyar szakács, aki kicsit is jónak tartja magát és ambiciózus, elindul Ausztria felé.

– Van-e valamilyen jól körülírható, öröklött konyhai hagyomány Pannonhalmán?

– Amikor idejöttem, reméltem, hogy találok régi szövegeket az apátsági konyhai szokásokról – ahogy itt van Reisch Elek gyógynövényes könyve, amely a gyögyteáknak még a hatásmechanizmusát is behatóan ismerteti. De sajnos a konyháról nem őriznek hasonló leírásokat. Ezért egyszerűen azt csináljuk, hogy beiktatjuk a receptekbe a saját természetű levendulát és fűszernövényeket, a boreceiteinket és a borainkat, a cigánymeggyes és a keserűfűves likőrjeinket – desszertekhez, salátákhoz, húshoz, mártásokhoz.

– Mi a konyha ambíciója?

– Nem a Michelin-csillag a cél, ehhez én nem lennék elég. Egyszerűen jót akarunk csinálni. Igyekszem az otthonról tanult háziasságot is behozni a konyhára, amennyire ez egy étteremben lehetséges. Mindennap nyitva vagyunk, elvégre zárandokokra rendezkedtünk be: ide bármikor „beeshet” valaki.

1

Kacsamáj kaláccsal és fügével

A KACSAMÁJ
HOZZÁVALÓK:

50 dkg • hízott kacsamáj
2 ek • barna cukor
8 db • érett füge
fokhagyma
kakukkfű
só, bors

ELKÉSZÍTÉSE:

A kacsamájat vastag szeletekre vágjuk, sózzuk-borsozzuk. A felhevített serpenyőben a fokhagyma és a kakukkfű mellett készre sütjük (a belseje legyen rózsaszín és lágy). A májszeleteket kiszedjük, a serpenyőben összegyűlt zsiradékba behintjük a barna cukrot, és ráhelyezzük a félbevágott fügét. 1-2 perc alatt elkészül.

A FÜSZERES KALÁCS
HOZZÁVALÓK:

6 db • tojás
12 dkg • kristálycukor
25 dkg • vaj
38 dkg • liszt
10 dkg • mazsola
4 g • ötfűszer-keverék
4 g • őrölt fahéj
10 g • só

ELKÉSZÍTÉSE:

A cukrot és a vajat habosra keverjük, hozzáadjuk a tojásokat, tovább habosítjuk. Belekeverjük a lisztet, a sütőport, majd formába öntjük. Előmelegített sütőben 50 percig sütjük, 150 °C-on.



forók... Czirány Attila, Bakcsy Árpád



2

Fogasfilé narancsos édesköménylevesben

HOZZÁVALÓK:

40 dkg • fogasfilé
50 dkg • édeskömény
3 db • közepes méretű narancs
2 fej • salottahagyma
50 ml • szőlőmagolaj
2 ek • fehérborecet
1 ek • extra szűz olívaolaj
30 g • vaj
tengeri só

ELKÉSZÍTÉSE:

A halat megtisztítjuk, a szálkákat eltávolítjuk, a bőrét szárazra töröljük, a halhúst együtt puhára pároljuk. Közben mindig újra néhány kanálnyi hal- vagy zöldségalaplevet adunk hozzá. Eközben a narancsokat meghámozzuk és filézzük, vagyis a hártványok közül nagyon vékony pengéjű, éles késsel ék alakban kivágjuk a gerezdeket. A levét félretesszük, a húsát 5 mm-es kockákra vágjuk és összekeverjük az édesköménykockákkal. Olívaolajjal és édesköményzöldjével ízesítjük. A párolt édesköményt thermomixbe tesszük, erős fokozaton pürítjük, adunk hozzá szőlőmagolajat, narancslevet, kanálnyi borecetet. Sózzuk, és ha szükséges, alaplével még hígítjuk.

ti szeletekre gyaluljuk, majd a finomra vágott és vajon fonnyasztott salottával együtt puhára pároljuk. Közben mindig újra néhány kanálnyi hal- vagy zöldségalaplevet adunk hozzá. Eközben a narancsokat meghámozzuk és filézzük, vagyis a hártványok közül nagyon vékony pengéjű, éles késsel ék alakban kivágjuk a gerezdeket. A levét félretesszük, a húsát 5 mm-es kockákra vágjuk és összekeverjük az édesköménykockákkal. Olívaolajjal és édesköményzöldjével ízesítjük. A párolt édesköményt thermomixbe tesszük, erős fokozaton pürítjük, adunk hozzá szőlőmagolajat, narancslevet, kanálnyi borecetet. Sózzuk, és ha szükséges, alaplével még hígítjuk.



3

Szarvassteak mézespusedli-kéregben, csicsókapüré, szilvalekvár

A SZARVASHÚS

HOZZÁVALÓK:

70 dkg • szarvasgerinc
2 ek • olívaolaj
tengeri só, őrölt bors

ELKÉSZÍTÉSE:

A szarvasbűst megtisztítjuk, hártványát eltávolítjuk, sózzuk-borsozzuk. Felhevített serpenyőben, kevés olívaolajon minden oldalról megpirítjuk, hogy kis szint kapjon – a zsiradékkal közben folyamatosan locsolgatjuk. Utána 65 °C-os sütőbe tesszük, a sütő ajtaját ruhával kissé kitémasztjuk.

A CSICSÓKAPÜRÉ

HOZZÁVALÓK:

50 dkg • csicsóka
60 g • vaj
3 • salotta (vagy 2 sonkahagyma) vékony karikára vágva
1 ek • friss krémsajt

ELKÉSZÍTÉSE:

A megtisztított csicsókából pürét készítünk. Ehhez a hagymát vajon megfuttatjuk, hozzáadjuk a vékony szeletekre vágott csicsókát, sózzuk és fedő alatt kevés zöldségalaplé hozzáadásával puhára pároljuk. Ha megpuhult, thermomixben pürítjük, krémsajt hozzáadásával.

A SZILVAMÁRTÁS

HOZZÁVALÓK:

15 dkg • házi szilvalekvár
2 dl • vörösbor
1 lap • zselatin

ELKÉSZÍTÉSE:

A szilvalekvárt felöntjük a vörösborral, felmelegítjük, és 3-4 percig intenzív kevergetés mellett forni hagyjuk. Thermomixbe rakjuk, sima krémet készítünk belőle, és hozzáadjuk a hideg vízbe áztatott, majd kicsavart zselatinlapot. Sűrű szitán átszűrjük, habszifonba töltjük, tálalásig meleg vizes kádba tesszük.

A MÉZESPUSZEDLI

HOZZÁVALÓK:

15 dkg • vaj
3 db • tojás
10 dkg • akácméz
1 kk • gesztenyeméz
2 ek • tejföl
1/2 kk • sütőpor
őrölt fahéj, szegfűszeg, csillagánizs, gyömbér (gondolatnyi mennyiségben)

ELKÉSZÍTÉSE:

A vajat a cukorral habosra keverjük, hozzáadjuk a többi hozzávalót, újra simára keverjük, hűtőszekrénybe tesszük. Pihentetés után 1 cm vastagra nyújtjuk, és sütőpapíron 160 °C-os sütőben 6-8 perc alatt megsütjük. A kész tésztából robotgéppel finom morzsát darálunk. Ebbe fogjuk a húst a tálalás előtt beleforgatni. Lobogva forró sós vízben blansírozott kelbimbólevelekkel tálaljuk.



Mézes krémes gesztenyével

A TÉSZTA

HOZZÁVALÓK:

40 dkg • finomliszt
12 dkg • porcukor
1 db • tojás
8 dkg • vaj
16 dkg • akácméz
1/2 kk • őrölt fahéj

ELKÉSZÍTÉSE:

A lisztet a vajjal elmorzsoljuk, majd a többi alapanyagot is hozzákeverjük. A tésztát 5 mm vastagra nyújtjuk, 160 °C-os sütőben 9-10 percig sütjük.

A KRÉM

HOZZÁVALÓK:

10 dkg • cukor
6 dkg • búzadara
40 ml • tej
2 lap • zselatin
2 dl • tejszín

ELKÉSZÍTÉSE:

Tejből, cukorból, búzadarából tejbegrízt főzünk. Mikor már kissé kihűlt, de még azért meleg, belekeverjük a hideg vízbe áztatott, majd kifacsart zselatinlapokat, és félretesszük kihűlni. A tejszínt kemény habbá verjük, ezzel lazítjuk a hideg krémet.

A SÁRGABARACKZSELÉ

HOZZÁVALÓK:

15 dkg • baracklekvár
1 dl • víz
2 lap • zselatin

ELKÉSZÍTÉSE:

A lekvárt a vízzel felfőzzük, hozzáadjuk a hideg vízbe áztatott és alaposan kifacsart zselatinlapokat, majd formába öntve hagyjuk megdermedni.

A GESZTENYEFAGYLALT

HOZZÁVALÓK:

25 dkg • gesztenye
4 dl • tej
1/2 rúd • vanília
12 dkg • cukor
5 db • tojássárgája
4 cl • rum (Captain Morgan)

ELKÉSZÍTÉSE:

A bevagdosott héjú gesztenyét 10-12 percre 200 °C-os sütőbe tesszük. Kiveszünk, meghámozzuk, közben a tejet a gesztenyehéjjal felforraljuk. Amikor kihűlt, leszűrjük. A kihűlt tejhez hozzáadjuk a cukrot, a tojássárgáját, a vaniliát, majd vízgőz fölött óvatosan krémesre keverjük. Hozzáadjuk a szalamanderben (erős grill alatt) pirult gesztenyét. Pacojetes edénybe töltjük, lehűtjük, majd fagyasztóba tesszük, tálaláskor a pacojeten kétszer átengedjük.

