



EGY GASZTROSZERZETES PANNONHALMÁN

Szöveg: Chilembu Krisztina

A Viator étterem a Pannonhalmi Apátság több mint egy évvel ezelőtt megnyílt látogatóközpontjának része. Minimalista hasábként emelkedik a Kosaras-domb tetején, XXI. századi „kapu” a több mint ezeréves, mindig megújuló apátság látogatóinak. Az épület is jelzi, hogy itt a múltnak és a jelennek, a családi ebédeknek és a messziről érkezett, sokat látott utazónak is meg kell felelni. A feladattal Gyurik Gábor, a 29 éves konyhafőnök küzd a tavaly májusi nyitás óta, nagy sikerrel.

A séf szülei tanácsára választotta a szakmát, az iskola után rövid külföldi tapasztalatszerzésre indult. Az első „igazi” munkahelye az egykori LouLou volt, ahol kisebb megszakításokkal nyolc évig erősítette a csapatot. Rudits Károly, a tulajdonos annak idején kifejezetten olyan tehetséges, rossz beidegződésektől mentes pályakezdeket keresett, akiket saját maga képezhet ki és indíthat el a csúcsgasztronómia útján. Komoly iskola volt ez, a séf itt alapozta meg a tudását, aminek köszönhetően később egy ajánlással az Onyxba került. Az immár Michelin-csillagos konyhán örületes volt a tempó, maximálisan kellett teljesíteni. Voltak kemény, nehéz pillanatok, de ezeken túl kell lépnie egy szakácsnak – meséli Gyurik Gábor. Egy éve dolgozott az Onyxban, amikor megkereste Radványi Roland, a Viator megálmodója. Tudtam, hogy a konyhafőnöki poszt komoly szakmai kihívást jelent, és elvállaltam – mondja a séf.

Zárándokok és utazó ínyencek

A Viator kínálatának alapját a hagyományos ételek jelentik, új technológiákkal, a környékről beszerzett friss alapanyagokkal. Amit lehet, az étterem az Apátság 20-30 kilométeres körzetéből vásárol. A konyhafőnök 2010 tavaszán, a Viator megnyitása előtt körbejárta a helyi piacokat, termelőket, henteseket, hogy megfelelő beszerzési forrásokat találjon. A szárnyas Bábólnáról érkezik, a bá-

rányt helyi gazdától veszi, és még külön gyöngytyúk-beszállító is van. Az Apátságban gyógynövényeket, levendulát, fűszereket termesztenek, az ételeket pedig természetesen az apátsági borokhoz párosítják. A vendégek 95 százaléka is ezeket kéri, és a menük is a helyi pincészet kincseihez készülnek a borvacsorákon.

Az ételek tökéletesen egyszerűek, a gasztronómia világában kevésbé járatos, kezdő ínyenc is pontosan tudja, mit rendel – például a bárányhússal töltött paprika mentás burgonyával és sültparadicsom-szósszal, a mangalicatarja pikáns lecsós gerslivel, a makrélafilet édesköményes rizottóval szerepel az étlapon, semmi túlbonyolítás.





masnak. Szabad idejében kerékpározik, túrázik és horgász, a halak azonban nem végzik a tányéron, mert a konyhafőnök lelkiismeretes sporthorgászként visszadobja őket a vízbe. Ha hiányzik a pörgés, akkor néhány napra hazautazik. Ennyi elég is.

A gyöngytyúk és a nagytestű fehér

A Viator konyháján konfitált gyöngytyúkcomb készült, amikor megérkeztünk. A köret ravioli volt, a szárnyas májával töltve, illetve zúzaragu, szintén a gyöngytyúk „jóvoltából”. Kiadós nyári vacsora, amihez Gyurik Gábor az Apátsági Pincészet egyik büszkeségét, a Heminát ajánlotta. „Nagytestű” fehérbor, a 2009-es évjárat esetében az alapfajta mintegy 60 százalékban a pinot blanc volt, amit 30 százalékban chardonnay egészít ki. A fennmaradó 10 százalékon az olaszrizling, a viognier és a sauvignon blanc osztozik. Komoly bor, amit főételhez kell adni, ezen kívül a séf kedvence (igaz, nyáron inkább rozét iszik).

A hemina kifejezés egyébként Szent Benedek Regulájában is szerepel, mint „a személyre szabott, a szívet megvidámító, egyedi mérték, annyi korty, vagy pohár, amennyi felemel, megvidámít, erőt, kreativitást szabadít fel bennem, bölccsé, boldoggá tesz” (Hortobágyi T. Cirill perjel megfogalmazása szerint). Azt, hogy ez kinek pontosan mennyi apátsági Heminát jelent, ki kell kísérletezni. Kezdetjük egy pannonhalmi gasztronómiai zárandoklattal, amelynek végállomása a Viator.

Azelőtt ez nem volt így, „elvontabb” kreációk születtek, de a séfnek alkalmazkodnia kellett a szerényebb elvárásokhoz is. Nem könnyű az egyensúlyozás a magas szintű gasztronómia és az egyszerűbb ételeket keresők igényeinek kielégítése között. Folyamatosan töröm a fejem, hogy mi az, amit még megengedhetek magamnak, nem könnyű megtalálni az arany középutat – mondja Gyurik Gábor. Pannonhalm a főváros ellentéte, zaj és nyüzsgés helyett csend, természet, időutazás. Nem minden fiatal séf álma, hogy a gasztronómia szerzeteseként egy apátság közelében alkosson, Gyurik Gábor azonban szívesen vállalta, hogy feladja a nagyvárosi életet. A táj nyugalma persze nem jelenti azt, hogy a konyhán nincs hajtás. Az apátság látogatóin kívül sokan érkeznek Győrből és Ausztriából kizárólag a Viator konyhája miatt, a nyári Jazz-estek, a több száz fős rendezvények miatt folyamatos a pörgés. Budapestről vidékre költözni a szerencsésebb verzió, fordítva sokkal nehezebb – mondja a séf. Nem volt nehéz megszoknia a vidéki életet, gyerekkorában rengeteg időt töltött a nagyszülőknél, és egyáltalán nem tartotta unal-



Konfitált gyöngytyúkcomb májjával töltött gombás raviolival, zúzaráguval

Hozzávalók 4 fő részére:

4 darab közepes gyöngytyúkcomb
20 dkg gyöngytyúkmáj
1,5 l olívaolaj
3 gerezd fokhagyma
2 fej salottahagyma
2 szál kakukkfű
1 darab friss babérlevél
1 darab közepes sárgarépa
negyed zeller
1 szem csillagánizs
só, frissen őrölt bors

A combokat és a zúzákat megtisztítjuk, alaposan megmossuk, a kakukkfűvel bedörzsöljük, majd sózzuk, borsozzuk. Fél órát állni hagyjuk a hűtőszekrényben. Közben az olívaolajat kb. 100 °C fokra melegítjük, hozzáadjuk a tisztított zöldségeket és a fűszereket, majd végül a combokat és a zúzákat. 80 °C fokos sütőben vagy nagyon kis lángon kb. 4-5 órát konfitáljuk.

A töltelékhez:

25 dkg gyöngytyúkmáj
20 dkg laskagomba
1 fej salottahagyma
frissen őrölt bors
1 szál majoránna
2 evőkanál sherryecet
1 evőkanál vaj

A májat megmossuk, a zöldségeket megtisztítjuk. A felhevített, habzó vajon megfuttatjuk a finomra vágott hagymát, hozzáadjuk a kockára vágott májdarabokat. Addig pirtjuk, míg elveszíti nyers színét, majd a szintén kockára vágott laskagombát is hozzápirítjuk. Megszórjuk a majoránna leveleivel, borsot darálunk rá, és meglocsoljuk sherryecettel. Félretesszük hűlni, közben sóval ízesítjük.

A tésztához:

10 dkg durumliszt
10 dkg finomliszt
4 tojássárgája
2-3 evőkanál extra szűz olívaolaj
só

A liszteket a sóval összekeverjük, hozzáadjuk a tojássárgáját és az olívaolajat, majd dagasztógépben vagy kézzel összedolgozzuk. A tésztát fóliával körbetekerjük, majd 1-2 órára hűtőszekrénybe tesszük pihenni. Ezután tésztaformával vékony lapokat készítünk, amikre a májból halmokat helyezünk, felvert tojással körbekenjük, és egy másik tésztaformával befedjük őket. A levegőt a töltelék mellől az ujjunkkal kinyomkodjuk, a raviolit tetszőleges formára kiszúrjuk, lobogó sós vízben néhány percig főzzük, majd friss majoránnás fűszerolajon átforgatjuk.

Tálalás: a raviolit előmelegített tányérokra halmozzuk, mellé helyezzük a szalamanderban ropogósra piritott combokat. A vajás-szárnyas jus-ben átforgatott zúzával körbelocsoljuk, és sós-citromos-cukros vízben forrázott spárgafejekkel dekoráljuk.



Rovatunkat a Teka Hungary Kft. támogatja

