

Szöveg: Csikós Virág  
Fotó: Surányi Miklós

# SZERZETESÉK ELEDELE

A főapát a világhálón üzen, a Pannonhalmi Apátsági Pincészetet a Facebook vonatkozó oldalán lájkolhatjuk, és ezeréves bencés receptek bukkannak fel a csúcsgasztronómiában. A korral való haladás még soha nem volt ilyen jóízű. A Viatorban jártunk.



Van valami meghatározó (és afféle jóleső diszsonancia is) abban, ahogy a Kosaras-dombon összeölelkezik a múlt és a jövő. A pátosz itt talán bocsánatos bűn, amikor az „itt” a Pannonhalmi Főapátság új látogatóépülete. Májusban nyitotta meg üvegkapuit a Viator Apátsági Étterem és Borbár, amelynek látványától tartalommal töltődik a klisé: lélegzetelállító. A holland-magyar építőiroda csupa üveg konstrukciója tényleg az. Elállítja a lélegzetet. Az épület alsó szintje a domb természetes tömegébe süllyed, csak a felső része bukkan fel a tájképben. A rejtőzködő habitus jól áll a koncepciónak. Illemtudó, de huncut is. Fejet hajt az apátság évezredek múltja előtt, miközben a legmerészebb ecsetvonásokkal alkot. Ott a későromán-koragótikus bazilika, itt a futurisztikus formavilág és a lecsupasított enteriőr. Lebegés.

Az ember itt nem pusztán vendég. Utazó. Utas. Viator. Ha úgy tetszik, vándor. Aki megpihenni érkezett. Szusszanni. Akár házi fekete cseresznyeszörpvel, indítóul.



Vendég- (vagy vándor)látóink hitvallása szerint a Viator a pannonthalmi bencés szerzetesközösség gasztronómiai jelképe: tradicionális és modern. Egyszerre. A hagyomány gyökereit Szent Benedek fektette le, van is erről egy bekezdés a regulában. „Állj meg, vándor!” – szól az idézet, és ebben a szellemben bánnak a huszonegyedik századi átutazóval is. Aki megáll. És nem is nagyon akaródzik neki továbbmenni. Mert jó itt.

A panoráma és az üvegalota összjátéka a gyönyörködtesen túl azonban nemes célt is szolgál: nagylelkűen engedi, hogy az ízekre koncentráljunk.



Az ízekre, amelybe igazán beleadta a maga hozzávalóit a ház gasztronómiai koncepciójának megtervezője. „Mindenféle csinnadratta és hókuszpókusz nélküli” konyhát képzel el Radványi Roland, aki a budapesti Klassz bisztró



és a Viator között ingázik, és – ahogy erre felé mondják – fogja az itteniek kezét.

Elsősorban Gyurik Gábor séf kezét, aki az Onyx étteremből igazolt Pannonhalmára, s akinek személyiségét tükrözi az étlap. Ha tényleg olyan ő, mint amit a papíron olvasunk, akkor pallérozott ízlésű, gavalléros urat képzelünk el.

Megmutatkozik ez akár abban a menüben is, amellyel az „Év Pincésze 2010” díjat elnyert Pannonhalmi Apátsági Pincészet előtt tisztelegnek. Apátsági borok alakítják a főszerepet ebben a játékosan komponált főhajtásban. A „paradicsomkaviárral” kínált füstölt kardhal carpacciót 2009-es Rajnai Rizling Válogatás kíséri; a libacombot májával, gesztenyés burgonyapürével, ötfűszer-mártással és 2008-as évjáratú Pinot Noirrel adják, a diómousse likőrös ropogóssal és tokaji grillázsszósszal pedig akkor mutatja meg leginkább önmagát, amikor Bencés Gyógynövénylikőrt kortyolunk mellé.

És ha a menüből még mindig nem volna elég, jutányos áron további opciók közül választhatunk. Egy példa kiragog a tömegből, amely jóféle otthon-meleg és némi nagyanyai örökséget is sejtet: sütőtökrémelevs pirított tökmaggal, sült tanyasi jércemcomb petrezselymes burgonyapürével, uborkasalátával, házi szilvás pite fahéjas szilva coulis-val.

### Kacsamájorigó

Az a la carte étlap sem bonyolódik bombasztikus viszonylatokba, egyik étel sem akar találmánnyá vagy ötletté duzzadni. Nem akar robbanni. Semmi csinnadratta, semmi hókuszpókusz. Mégis, miközben olvassuk, minden sorban ott a tehetség, az ihlet és az invenció.

A séf hangja meghallgatásra talált, amikor ajánlatára pirított kacsamájat rendelünk, pedig az étlap olyan előétel-gyönyöröket ígér, mint libamájpástétom kandiro-



zott narancssal vagy borjúpofa terrine almakompóttal. A borlap idén három új apátsági tétellel bővült, melynek legkülönlegesebbje a 2009-es évjáratú, dűlőszektált rajnai rizling, a Prior. A prior a bencés főapát után a rend legelismertebb személye, ahogy a borvidéken a rajnai rizling is első az egyenlők között, azaz prioritást élvez. Különleges, hiszen három szüreti időpontból származik a szőlő: „a friss, épphogy érett szőlő a vibráló, feszes savakat adja a Priornak, az érett szőlő a biztonságot és az alapot, míg a túlérett fürtök egy egészen varázslatos egzotikus világot és kerekéget adnak ennek a bornak.” A csúcshár tehát üde-friss harmóniákkal kellemes aláfestője a tökéletes állagú „kacsamájzobornak”, melynek talpazata csupa izgalom. Fűszeres mazsolás kalácsként hirdeti magát, amiből szinte kikiabál a fahéj. Telitaltát. Akár csak a színben, ízben rákontrázó céklachutney. A fokhagymával és kakukkfűvel sült kacsamáj, az ötfűszer alapú kalács és a gyömbérrel, korianderrel, chilivel egy távol-keleti világot megidéző céklaköltemény az ebéd abszolút csúcsa. Innentől viszonyítási alap. Nullpont. Origó. S bár további fogások kényeztetik érzékszerveinket, előételünk az ebéd legemlékezetesebb felvonása marad. Nemes nyitány.

### Csicsóka – gersli – kumquat tenyely

Lemondva a borjúraguléről és a gyöngytyúk consomméről is, a csicsókakrémlés dobogtatja meg a szívünket. Nem titok, a választást a szalonnás házi gnocchi is elősegítette. A szalacstot pedig – úgy képzeljük – a selyem. A levesről ugyanis

az első kortyot követően kiderül, hogy textúrájával a selyem színimája. Lágy és fényes. Szalonna tűzijátékkal. A továbbiakban képzett is tökéletes társítások kerülnek az étlapra. A tanyasi csirkemell morzsában fehér burgundi mártással találkozik, a báránycsülök pedig kecskesajtos polentakrémmel és snidling pestóval bonyolódik érzéki viszonyba. A sült mangalicatarja mellé sütőtökös házi gnocchi jár, a lazacfilé céklás rizottóval közösködik, a bőrén sült vörös sügérfilé pedig citromos fehérbabbal és forrázott parajjal debütál.

A lenyűgöző előétel után várakozással tekintünk a közeljövőbe, már ami a rózsaszínre sült kacsamellet illeti. A kacsza kíváncsú, nem engedi, hogy csalódjunk, a történelmi hűség kedvéért azért megjegyzendő: a káposztás gersli és az alma-jus korszakalkotó kombinációja emeli éteri dimenzióba. Ha valaki arra áldozta volna életét, hogy megtalálja a gersli legideálisabb elkészítési módját, ne keresse tovább! A Viatorban már megtalálták. Itt elhittetik velünk, hogy a gersli azért létezik, hogy az imént leírt konstellációban jobba tegye a világot. Áhítunk jogos, vesztese talán csak másik fő tételünk, az egyébként kifogástalan pirított vajhalsteak, (hiába a vargányás tagliatelle és a sült paradicsom), szegények már nem jut elég figyelem agyondédelgetett érzékszerveinktől. Mohó vágyunk mégsem csillapodik, és leírni is gyarlóság, de négy felvonásban teszteljük a desszertfelhozatalt. A maracujatorna nehézsúlyú világbajnok, amelyet értő kezek sós karamellfagylalttal edzettek légiessé. A csokoládés-karamell elnevezésű következő jelöltünk főszereplőként jelent meg a tányéron, de a mellékelt kumquatkompót el-

### Pirított kacsamáj céklachutneyval, fűszeres mazsolás kaláccsal

#### Hozzávalók:

#### A fűszeres kalácshoz:

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

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

#### A céklachutneyhoz:

70 dkg cékla  
15 dkg salottahagyma  
5 dkg gyömbér  
2 g chilipor  
2 g koriandermag

2 g őrölt kömény  
25 dkg méz  
só  
olívaolaj

A céklát 170 °C fokon sóban 1-2 órán keresztül sütjük. Hagyjuk kihűlni, majd apró kockára vágjuk. Olívaolajon megpirítjuk a hagymát és a fűszereket, hozzákeverjük a céklát, a végén sóval és mézzel ízesítjük.

#### A kacsamájhoz:

1,2 kg hizott kacsamáj  
fokhagyma  
só, bors, kakukkfű

A kacsamájat vastag szeletekre vágjuk, majd a felhevített serpenyőben a fokhagyma és a kakukkfű társágában készre sütjük. Sózzuk, borsozzuk.

#### Tálalás:

Kevés vinaigrette-tel ízesített friss salátát teszünk a tányérra. A felszeletelt kalácsra helyezük a megsült kacsamájat, mellé kanalazunk egy kevés céklát, és céklachipsszel díszítjük.

irigylte tőle az elismerést. Az apró, narancsszerű gyümölcs fanyar-savanykás húsa és édeskés héja kompót verzióban ovációt érdemel. Jött a diómousse likörropogóssal és tokaji grillázsszósszal, de az édes fénypont minden kétséget kizáróan a pörkölt mandulában meg-hempergetett hideg túrógombóc és vaníliahab mellé csepegtetett csoda. Házi levendulaméz! Meglengetjük nem létező kalpagunkat az ötlet és a megvalósítás előtt. A levendulaméz szerepe ugyanis tovább mutat holmi kulináris ideánál. Számunkra a Viator koncepciójának jelképe is. Hiszen amíg a vitrinben már most is ott sorakoznak a legkülönözőbb apátsági termékek, (likőrök, csokoládék, ecetek, gyógynövényteák vagy éppen levendulaolajak), a jövőben a környékbeli gazdálkodóktól remélik beszerezni az alapanyagokat és egyéb hozzávalókat is. Elég kinézni az üvegpalota ablakain, és szinte karnyújtásnyira a megoldás: szürkemarha gulya legelészik a domboldalon, és birkatenyésztő is van a közelben. Biztató perspektíva. Ahogy az a hír is, hogy a bencés gyógy-és fűszernövénykerttel régi apátsági tradíció kel életre. Levendulát, zsályát, rozsmaringot, citrom- és kakukkfűvet, illetve más gyógy-és

fűszernövényeket termesztene, ezek mind az étterem egyik-másik fogásában fejezik be földi pályafutásukat, a XXI. századi viatorok legnagyobb gyönyörűségére.



### Viator Apátsági Étterem és Borbár

9090 Pannonhalma, Vár 1.  
Telefon: +36 96 570 171  
[www.apatsagipincset.hu](http://www.apatsagipincset.hu)