FARSANGI FALATOK • ZSÁLYA • RIZSVARIÁCIÓK • SUHAJDA CSEMEGE

m·a·g·y·a·r konyha

2014. JANUÁR–FEBRUÁR
38. ÉVFOLYAM 1–2. SZÁM
ÖSSZEVONT SZÁM, ÁRA: 695 FT
NORMÁL LAPSZÁM ÁRA: 595 FT

GASZTRONÓMIA MAGAZIN

MEGKÓSTOLTUK PRÁGÁT

KISGÖMBÖC, VÉRES HURKA DISZNÓSÁGOK

DOLCE VIDA VIDA PÉTER BORRÓL, ÉLETRŐL

AKITŐL GORDON RAMSAY IS TART CLARE SMYTH

CSERNA-SZABÓ NEM VAGYOK GASZTROARC

40 RECEPT TÉLIDŐRE

14002
9 770133 883009

Gyurik Gábor, a pannonhalmi Viator séfje

fotók_Burger Barna

1

Borjúnyelvcarpaccio kaprival és zsályás lencsesalátával

(10 fő részére)

HOZZÁVALÓK:

1,2 kg • borjúnyelv
1 fej • vöröshagyma
50 dkg • sárgarépa
1/2 • zellergumó
4 gerezd • fokhagyma
2 db • babérlevél
15 dkg • puy lencse
2 db • tojássárgája
1/2 dl • olívaolaj
1 dl • extra szűz olívaolaj
1 ek • mustár
1/2 dl • Salvia ecet
(apátsági zsályás borecet)
10–15 db • kapri
6 db • ecetes uborka
1 kisebb cs • zsálya
egész bors, só

ELKÉSZÍTÉSE:

A borjúnyelvet a zöldségekkel, fűszerekkel enyhén sós vízben puhára főzzük, kihűtjük, majd megtisztítjuk, bőrét lehúzzuk. A főzőlevet átszűrjük, majd a lencsét puhára főzzük benne. Ha leszűrtük, ezt is kihűtjük, majd kevés forrázott, apróra vágott sárgarépát adunk hozzá, s az uborka- és kapridarabokat is hozzákeverhetjük. Kevés vinaigrette-tel ízesítjük, tálalásig hűtőben tároljuk. A vinaigrette elkészítése: a zsályaleveleket olívaolajban megsütjük, lecsepegtetjük. A tojássárgáját a mustárral elkeverjük, majd apránként belekeverjük az extra szűz olívaolajat is. Sóval, őrölt borssal, zsályás borecettel ízesítjük, majd a sült zsályát is hozzákeverjük.

TÁLALÁS:

A borjúnyelvet szeletelőgéppel vagy éles késsel egyforma, kb. 3 mm vastag szeletekre vágjuk, majd körkörösen elhelyezzük a tányéron. Meglocsoljuk a zsályás vinaigrette-tel, körbeszórjuk a lencsés-kapris raguval, közepére tehetünk ecetes uborkát.

2

Zsályás ropogós malaccsülök káposztalekvárral és hagymás lila burgonyával

(10 fő részére)

HOZZÁVALÓK:

2 kg • csontos malaccsülök
3 kg • libazsír
3 kg • sárgarépa
1 db • angolzeller
4 fej • vöröshagyma
1 fej • fokhagyma
1 kisebb fej • fehér káposzta
2 ek • barna cukor
3 dl • fehérbor
2 szál • póréhagyma
1,5 kg • lila burgonya
2 dl • tej
50 dkg • vaj
1 dl • pecsenyelé
2 cs • zsálya
őrölt római kömény
fűszerkömény
só, őrölt bors

ELKÉSZÍTÉSE:

A csülköket lepörzsöljük, megmossuk, és hideg sós vízbe tesszük egy órára. A libazsírt felhevítjük, hozzáadjuk a zöldségeket, hagymákat, a zsályát és a csülköt. 100 °C-os sütőben 3-3,5 óráig konfitáljuk. Eközben 1 fej hagymát és a káposztát vékonyra szeleteljünk. A cukorból karamellt készítünk, hozzáadjuk az őrölt római köményt és a hagymát a káposztával. Felöntjük a fehérborral, sózzuk és „ragacsos" állagúra főzzük.

A burgonyát megmossuk, sós, enyhén köményes vízben puhára főzzük, kihűtjük és meghámozzuk. Kb. 2×2 cm-es kockákra vágjuk. A széleiből „leeső" darabokból tej és vaj felhasználásával pürét készítünk, amit habszifonból is tálalhatunk. A pórét szintén 2×2 cm-es kockára vágjuk, ezt kevés vajon megpároljuk, majd a kockázott burgonyához adjuk.

TÁLALÁS:

Egy nagyobb gyűrű segítségével a hagymás burgonyát a tányérra tálaljuk, erre tesszük a szalamanderben vagy teflonos serpenyőben körbepirított malaccsülköt. Két kanál segítségével a káposztából szabályos galuskát formázunk mellé, majd a szifonból kinyomunk egy kisebb halom burgonyapürét. Meglocsoljuk jusvel (pecsenyelé), és ropogósra sütött zsályalevéllel díszítjük.

GYURIK GÁBOR, a pannonhalmi Viator étterem séfjének receptjei

3

Egészben sült zsályás biosertéstarja céklával és quinoával

(10 fő részére)

HOZZÁVALÓK:

2–2,5 kg • tarja
30 dkg • quinoa
(dél-amerikai „gabonaféle")
50 dkg • cékla
10 dkg • vaj
2 ek • mascarpone
1 csokor • zsálya
1 dl • pecsenyelé
gombák
őrölt bors, só

ELKÉSZÍTÉSE:

A tarját sütés előtt 1,5 órára sós fürdőbe tesszük. Őrölt borssal ízesítjük, bedörzsöljük zsályával pürésített fokhagymával, meglocsoljuk olívaolajjal, majd lefóliázva 2-2,5 órán át sütjük 185 °C-on. A céklákat megmossuk, tepsibe tesszük, majd leszórjuk annyi durva sóval, hogy mindenhol befedje. 150 °C-on kb. 30-40 perc alatt puhára sütjük. Ha kihűlt, meghámozzuk, a felét 3×3-as kockákra vágjuk, a másik felét turmixgépbe tesszük, vajjal és a mascarponéval pürésítjük. Ha szükséges, sóval ízesíthetjük.
A quinoát 5-10 percre beáztatjuk, majd kétszeres mennyiségű vízben kb. 15 percig főzzük. Ha a víz elfőtt róla, félrehúzzuk és 2 evőkanál vajat keverünk hozzá.

TÁLALÁS:

A sültet ujjnyi vastag szeletekre vágjuk, habzó zsályás vajon a vágási felületét megpirítjuk, közben a vajjal locsolgatjuk. Ezután pár percig pihentetjük, majd megformázhatjuk. A céklapürét kanállal a tányérra helyezzük, egyben ezzel a mozdulattal kissé elhúzzuk, a quinoát melléhalmozzuk, erre tesszük a tarját, körberakjuk a céklakockákkal és a vajon lepirított gombákkal, pecsenyelével meglocsoljuk.

GYURIK GÁBOR, a pannonhalmi Viator étterem séfjének receptjei