HÚSVÉTI RECEPTVÁLOGATÁS KEZDŐKNEK ÉS HALADÓKNAK

Reméljük, nem lesz belőle hagyomány, de az idei húsvét is máshogy alakul, mint amit megszokhattunk: a nagycsaládos összejövetelek, a vidám locsolkodás helyett inkább szűkebb körben, otthon maradva töltjük az ünnepet. De ebben is megláthatjuk a lehetőséget: az otthon töltött időt például használhatjuk arra is, hogy jobban megismerkedjünk a húsvéti hagyományokkal, és olyan dolgokat is kipróbáljunk, amikhez eddig nem volt elég önbizalmunk, vagy éppen időnk.

Szerezzünk be minőségi magyar alapanyagokat a konyhába, és próbáljuk meg idén otthon elkészíteni azokat a tradicionális, vagy épp különleges húsvéti ételeket, amelyekhez eddig csak máshol lehetett szerencsénk. A közös főzéssel és a konyhai kalandokkal pedig nem csak a családot tudjuk még jobban összekovácsolni, de a magyar termelőket is támogathatjuk azzal, hogy tőlük vásárolunk.

Összegyűjtöttünk 10 receptet az egyszerűbb, hagyományos fogásoktól kezdve egészen a legkülönlegesebb, rendhagyó ételekig, hogy mindenki a saját tudásának megfelelő finomságot tegyen le végül az asztalra. És ha úgy alakul, hogy nem teljes a siker, akkor sincs okunk csüggedni, mert egyrészt büszkék lehetünk magunkra, hogy belevágtunk, másrészt pedig kedvenc éttermeink most is várják a rendeléseinket. Így, ha végül tőlük szerezzük be a húsvéti menüt, akkor őket is segíthetjük a jelenlegi helyzetben.

A fotók és receptek szerzői jogi és egyéb tulajdonjogi védelem alatt állnak. A portré és receptfotók és a receptek tartalma nem másolható, terjeszthető, módosítható és nem tehető elérhetővé harmadik felek számára kereskedelmi, üzleti és/vagy közcélokból.

GÖNGYÖLT MALACCSÁSZÁR HIDEGEN,

tormakrém, marinált retek, fürjtojás

Pőcz Endre

Még itthon szeretett bele a főzésbe a tanulmányai alatt, majd szakmai hozzáértését tökéletesítve hosszú éveket töltött külföldön. Dolgozott Skóciában, több mint egy évtizedet Spanyolországban, sőt segített az első rijádi spanyol étterem megnyitásában is – de aztán egyre jobban hiányzott neki a családja. Így került haza, balatoni gyerekként egy csopaki étterembe visszatérve, ahol a helyi hagyományokat némi mediterrán hangulattal megfűszerezve bűvöli el vendégeit fogásról fogásra.

Elkészítés

Göngyölt malac

Előkészítésként botmixerrel rusztikusra daráljuk a pácalapot. A kicsontozott, elegyenesített császárhúst bőrével lefelé terítjük, ügyelve bőrének és húsának egyenletes elterülésére, és vékonyan beirdaljuk. A pác-alappal erősen bekenjük, szorosan feltekerjük. Hurokkal kötözzük közepesen erősre úgy, hogy sütéskor tágulhasson, de elég szorosan ahhoz, hogy sütés után ne essen szét szeleteléskor (körülbelül olyan szorosan kell kötni, mint ahogy a karóra szíja van a csuklón).

Tegyük tepsibe, és adjuk hozzá a 200 g cikkre vágott vöröshagymát, a 2 db babérlevelet, 1 szál rozmaringot, 6 db egész fekete borsot, 1 liter vizet és 20 g sót. Hőlégkeveréses sütőben, 125 °C-on, fedve, sütve pároljuk. 1,5 óra után megfordítjuk, összesen 2,5-3 órán át sütjük. Hőkezelés után egy órát pihentetjük fedő alatt, majd a tepsiből kivéve hűtőben hűtjük 24 órán keresztül. Tálaláskor ízlés szerinti vastagságú, de maximum 1 cm-es érmeket, szeleteket vágjunk.

Hozzávalók

Göngyölt malac:

- ***1200-1500 g*** csontozott bőrös süldő malaccsászár
- ***200 g*** vöröshagyma, cikkre vágva
- ***2 db*** babérlevél
- ***1 szál*** rozmaring
- ***6 db*** egész fekete bors
- ***1 l*** víz
- ***20 g*** só

A pácalaphoz:

- ***20 g*** fokhagyma
- ***100 g*** olívaolaj
- ***50 g*** kacsazsír
- ***10 g*** só
- ***2 g*** őrölt fekete bors
- ***5 dl*** olaszrizling
- ***5 g*** friss petrezselyem

Elkészítés

Tormakrém

A friss tormát meghámozzuk, és nagyobb darabokra szelve egy órát vízben áztatjuk. A mascarponét simára keverjük, hozzáadjuk a reszelt tormát, sózzuk, borsozzuk. Hozzáadjuk a citromlevet, porcukrot és az apróra vágott snidlinget. A habtejszínt kemény habbá verjük, majd apránként keverjük hozzá a tormás mascarponéhoz. Ezután 1-2 órán át hűtőben érleljük.

Marinált retek

A hónapos retket jól megmossuk, cikkekre szeljük, salátaszerűen elkészítjük a többi alapanyaggal, majd tálalásig hűtjük.

Fürjtojás

Forrásban lévő sós vízben 2 percig főzzük, majd lehűtjük. Tálalásig hűtőben, héj nélkül tároljuk.

Hozzávalók

Tormakrém:

- ***120 g*** 35%-os habtejszín
- ***250 g*** mascarpone
- ***150 g*** friss, hámozott torma
- ***25 ml*** citromlé
- Porcukor
- Snidling
- Só
- Őrölt fekete bors

Marinált retek:

- Hónapos friss retek
- Balzsamecet
- Só
- Fekete bors
- Extra szűz olívaolaj

Füstölt malaccsászár hidegen, tormakrém, marinált retek, fürjtojás

FŐTT-SÜLT SONKA, SÓSKA SZÓSSZAL

Jahni László

1992 óta vezeti konyháját a Balaton régió egyik emblematikus étterében. Manapság ritkaságnak számít, hogy egy séf közel három évtizede álljon egy konyha élén, ám Jahni László konyhafőnök neve és kézjegye mára összeforrott a legendás balatoni étteremmel. Ételkölteményeivel a helyi ízeket idézi meg, a külföldi vendégek pedig évek óta viszik jó hírét a magyar vendéglátásnak.

Elkészítés

A füstölt sonkát formázzuk, és egy megfelelő edénybe tesszük, felöntjük annyi vízzel, ami ellepi. Hagymával, fokhagymával, babérlevéllel, egész borssal, nagyon pici fahéjjal és csillagánizzsal ízesítjük.

Teljesen puhára abáljuk (forráspont alatt főzzük). Hagyjuk a főzőlevében kihűlni.

Elforraljuk a fehérbort, hozzáöntünk a sonka főzőlevéből, majd hideg vajat emulgeálunk hozzá. Megvárjuk, míg langyos lesz, és beleturmixoljuk a friss, megmosott sóskaleveleket és az olívaolajat. Vigyázzunk, a sóskát ne melegítsük 50 °C fölé!

A sonkát vastag szeletekre vágjuk, és forró zsíron serpenyőben megpirítjuk a vágási felületeken. Tálaláskor adjuk hozzá a formára vágott, tisztított főtt burgonyát és a langyos sóskaszószt.

Hozzávalók

1 főre:

- ***200 g*** füstölt, hagyományos sertés sonka
- ***1-1 fej*** hagyma, fokhagyma
- babérlevél, egész bors, fahéj, csillagánizs
- ***20 g*** mangalica zsír
- ***100 g*** sóska
- ***1 dl*** olívaolaj
- ***20 g*** vaj
- ***1 dl*** fehérbor
- ***100 g*** burgonya

SALÁTA LEVES,

sörös bárányhúskenyér, sárgatúró

Csécsei László

Csécsei László kisgyerek kora óta tudta, hogy szakács akar lenni, a családban többen is a vendéglátást választották életcéljuknak. Több helyen is megfordult külföldön és itthon egyaránt, megismerkedett a keleti konyhával, aminek a mai napig nagy rajongója. Elhivatott séfként azokat az ízeket szeretné megmutatni a vendégeinek, melyeket otthonról hozott magával. Jelenleg két étteremben is találkozhatunk Miskolcon fogásaival, melyeket kézműves sörökkel készít el.

Elkészítés

A darált bárányhúshoz hozzáadjuk a fűszereket, a fokhagymát nagyon finomra vágjuk, és a reszelt citromhéjjal együtt ezt is hozzá adjuk. Végül a sört és a tejszínt is belekeverjük. Ezután egy őzgerinc formát kiolajozunk és kizsemlemorzsázunk, majd a fűszerezett bárányt beletesszük, jól elterítjük és 120 °C -os sütőbe toljuk 50 percre. Ha elkészült, kihűtjük és szeletekre vágjuk – így tálaljuk majd a levesbe.

A sárgatúróhoz a tejet egy kislábosba öntjük, beletesszük a sót, a cukrot, kevés borsot adunk hozzá, majd lassan melegíteni kezdjük. Közben a snidlinget felvágjuk, majd a tojást felütjük, hozzátesszük a snidlinget és elkeverjük. Amikor a tej felforr, hozzáöntjük a tojást, és egy fakanállal kevergetve addig főzzük, amíg a tojások túrószerűen össze nem állnak. Ezután egy szűrőbe vizes konyharuhát terítünk, és erre öntjük a tojásos tejet. Szorosan összeköt jük, és még melegen – amennyire tudjuk – a folyadékot kinyomkodjuk, és felkötjük.

A salátaleveshez a póréhagymát és a fokhagymát szeletre vágjuk és olívaolajon pirítjuk, majd rátesszük a csíkokra vágott salátát és a kakukkfüvet, felöntjük a húslevessel és felforraljuk. Ha felforrt, akkor a citrom héját belereszeljük, majd a levét is hozzáadjuk a mézzel és a tejföllel együtt. Ezután turmixoljuk és azzal már nem forraljuk.

A tányérba tesszük a húskenyeret, majd a sárgatúrót, így merjük rá a levest – és még egy kevés olívaolajjal is meglocsoljuk.

Hozzávalók

A salátaleveshez:

- ***1 fej*** fejes saláta
- ***150 g*** póréhagyma
- ***2 gerezd*** fokhagyma
- ***0,2 dl*** olívaolaj
- ***150 g*** zsíros tejföl
- ***1 db*** citrom
- Só
- Bors
- ***50 g*** méz
- ***5 dl*** alaplé v. húsleves
- ***2 ág*** kakukkfű

A bárányhúskenyérhez:

- ***400 g*** bárányalapocka v. comb
- ***3 gerezd*** fokhagyma
- ***2 g*** őrölt chilipaprika
- ***3 g*** római kömény
- ***0,5 dl*** tejszín
- ***2 g*** koriandermag (őrölt)
- ***1 db*** citrom
- Só
- Bors
- ***0,5 dl*** kézműves, világos láger sör

A sárgatúróhoz:

- ***5 dl*** zsíros tej
- ***5 db*** tojás
- ***100 g*** cukor
- ***50 g*** friss snidling
- Só
- Bors

PAPRIKÁS KÁCSI,

tormás-almás reteksalátával

Farkas Richárd

Az őrségi bisztróba, ahol szezonális és regionális alapanyagokra épülő konyháját vezeti, Barcelonából, Michelin-csillagos étteremben szerzett tapasztalattal a háta mögött érkezett. Az elmúlt három év alatt az ország tíz legjobb vidéki étterme közé rangsorolták az őriszentpéteri bisztrót, ahova nemcsak az ország minden szegletéből, de számos külföldi országból is érkeznek vendégek. Farkas Richárd még harmincéves sem volt, amikor 2019-ben az év ifjú séftehetségének választották.

Elkészítés

Kalács és töltelék:

A kalács tésztájához, ha van robotgépünk, akkor nem szükséges felfuttatni a tejet a cukorral és élesztővel, csupán minden összetevőt a gépbe rakunk és legalább 10 percig járatjuk. Ha kézzel készül, akkor viszont futtassuk fel az élesztőt. Tíz percig gyúrjuk a tésztát vagy rutintól függően addig, amíg homogén tésztát nem kapunk. Letakarva pihentessük, amíg a duplájára nem kel, körülbelül 30 percet.

A töltelékhez a paprikákat körbeégetjük vagy besütjük 250 °C-on 15 perc alatt, majd meghámozzuk és kierezzük. Még melegen turmixoljuk össze a fűszerpaprikával, mangalicazsírral, cukorral és sóval.

Enyhén lisztezett deszkán nyújtsuk a tésztát téglalap alakúra. Ha elsőre nem sikerül a nyújtás, nyugodtan hajtogassuk vissza a tésztát téglalap alakúra. Váltva, óvatosan, minden irányból nyújtva kezdjük ismét. Mikor a tészta fél és 1 centiméter közti vastagságú, megkenjük egyenletesen a paprikás töltelékkel.

Szorosan feltekerjük, mint egy bejglit. Sütőpapíros tepsin lekenjük tojássárgájával és pihentetjük 20-30 percet. Sütés előtt még egyszer lekenjük tojásfehérjével. Légkeverésen 160 °C-on 35 percig sütjük, a sütőből kivéve konyharuhával letakarva még 30 percet pihentetjük.

Hozzávalók

Kalácshoz:

- ***250 g*** liszt
- ***1 dl*** langyos tej
- ***20 g*** élesztő
- ***10 g*** kristálycukor
- ***10 g*** vaj (vagy mangalicazsír)
- ***1+1*** tojás (egy a kalácsba, egy pedig lekenni)
- ***1 csipet*** só

Töltelékhez:

- ***3 db*** piros kápia paprika
- ***60 g*** prémium magyar fűszerpaprika
- ***30 g*** mangalicazsír
- ***30 g*** porcukor
- ***csipet*** só

Elkészítés

Tormás-almás reteksaláta:

A tojássárgáját 70-30%-os arányban kimért sóban és cukorban eltemetjük 5 napra, majd lemossuk, és meleg helyen 2 napot szárítjuk. Ha van lehetőségünk, tegyük füstölőbe 30 percre.

A fekete retket szeleteljük hajszálvékonyra, tegyük üvegbe. Súlyához képest 2%-nyi sóval szórjuk meg, rázzuk össze és szobahőmérsékleten hagyjuk fermentálódni 1-2 napot.

A hónapos retket megtisztítjuk és savanyító levet készítünk. Ehhez 50 g bodza ecetet, 100 g kristálycukrot és 150 g vizet összeforralunk. Mikor kissé kihűlt (olyan 70-80 °C-osra), ráöntjük a retkekre. Hagyjuk kihűlni, majd tegyük hűtőbe, ha lehet fél napra.

A sörretket hajszálvékonyra szeleteljük, hozzáadjuk a citrom reszelt héját és egy csipet sót. Összeforgatjuk és 15 percet állni hagyjuk. A jégcsapretket hosszában hajszálvékonyra gyaluljuk.

Az almát brunoise-ra (apró 2x2 mm-es kockákra) vágjuk és összeforgatjuk a citrom levével.

Tálalásnál vágjunk ujjnyi szeleteket az enyhén édes paprikás kalácsból. Ha átmelegítjük egy kevés vajon, nemcsak édes-savas, de hideg-meleg játékot is viszünk a fogásba. A saláta összetevőit keverjük össze egy tálban. A hosszúkás jégcsapretkeket tekerjük fel. A saláta tetejére reszeljünk a füstölt tojássárgából és a friss tormából, majd frissítsük a mustár- és sarkantyúkalevelekkel.

Hozzávalók

Salátához:

- ***2 db*** Granny Smith alma
- ***1 csokor*** hónapos retek
- ***1 db*** kisebb jégcsapretek
- ***1 db*** fekete retek
- ***1 db*** sörretek
- ***1 db*** magyar Meyer citrom
- ***1 kisebb darab*** friss torma
- ***1 db*** sózott, füstölt tojássárgája
- ***50 g*** házi bodzaecet
- sarkantyúkalevelek
- mustárlevél

Paprikás kácsi, tormás-almás reteksalátával

TORMAKRÉMLEVES, RÁNTOTT VÉRES HURKÁVAL

Szikra Gabi

Szikra Gabi ismérve a vidámság és a kreativitás. Budapest, München és Bécs után, az ott szerzett tapasztalatokat is felhasználva, stílust és műfajt teremtve, a Balaton déli partján, Balatonfenyvesen valósította meg régi álmát a strandbisztrók világában. Az elmúlt időszakban többször is a tíz legjobb alternatív vendéglátóhely közé választották a balatonfenyvesi strandbisztrót, amely nemcsak a környéken, de mondhatni, hogy országosan is ismert lett.

Elkészítés

A hagymát és a burgonyát apróra vágjuk, majd a hagymát a vajban üvegesre pároljuk. Hozzáadjuk a burgonyát, és további 2-3 percig pároljuk. Ezután felöntjük a zöldségalaplével és puhára főzzük. Hozzáadjuk a reszelt tormát és a tejszínt, és további 2-3 percig főzzük.

Botmixerrel pürésítjük, majd sóval, borssal, cukorral és egy kis citromlével ízesítjük. A véres hurkát a bélből kivesszük, karikákra vágjuk, panírozzuk és kirántjuk.

Az almát apró kockákra vágjuk, citromos vízben blansírozzuk, és a már kirántott véres hurkával a tányér aljára helyezzük.

Hozzávalók

- ***450 g*** burgonya
- ***1 db*** közepes vöröshagyma
- ***40 g*** vaj
- ***1 db*** zöldalma
- ***8 dl*** zöldségalaplé
- ***2 dl*** főzőtejszín
- ***60 g*** friss reszelt torma
- ***1 mk.*** cukor
- só, bors ízlés szerint
- ***150 g*** véres hurka szeletelve

A panírozáshoz:

- liszt
- tojás
- panko morzsa

NYÚLCOMB FÜSTÖLT PAPRIKÁVAL,

kalamata jus, édesburgonya-bonbon, marinált shimeji gomba vargányakrémmel, sült polenta és kelkáposzta-saláta

Huszár Tibor

Gyermekkora óta nem tudott más jövőképet elképzelni magának, mint hogy főzzön, és megszerzett tudását megmérettesse. Több hazai és nemzetközi versenyen vett részt jó eredményekkel. Vonzza az ezzel járó adrenalin és feszültség, tapasztalatait pedig a hétköznapi munka során is jól tudja hasznosítani. Stílusa a casual és a fine dining közé helyezhető, modern konyhaként fogalmazható meg.

Elkészítés

Nyúlcomb füstölt paprikával, kalamata jus

A nyúlcombot lehártyázzuk, csontozzuk, egyforma vastagra vágjuk. Elkészítjük a musselint. A lehűtött húst tejszínnel és sóval aprítógépben egyenletes, sima péppé dolgozzuk össze. 3 mm vastagon fóliára kenjük és formába tesszük. Ezután rárakjuk a nyúlcombot, a fűszereket, majd a forma tetejét a húspéppel zárjuk le. Sous vide fürdőben 67 °C-on 60 percig hőkezeljük. Az elkészült húst serpenyőben kérgezzük.

A mártáshoz a húsokat lepirítjuk, a zöldségeket karamellizáljuk, paradicsompürét adunk hozzá, majd felengedjük hideg vízzel, és 1,5 órát gyöngyözve főzzük. Leszűrjük és zsírtalanítjuk. A mártáshoz bort redukálunk, hozzáöntjük az alaplevet, és lassan készre forraljuk. Sűrítjük, sózzuk, hozzáadjuk a füstölt paprikát, a főtt mustármagot, a kalamatát, és a korianderszárat.

Hozzávalók

Nyúlcomb füstölt paprikával:

- ***900 g*** nyúlcomb
- ***3 g*** füstölt paprika
- ***1 g*** citromos kakukkfű
- ***6 g*** só

Musselin:

- ***150 g*** comb színhús
- ***150 g*** tejszín
- ***4 g*** só
- ***2 g*** fekete curry

Kalamata Jus:

- kukoricaolaj
- ***200 g*** nyúlcombcsont
- ***50 g*** sárgarépa
- ***50 g*** petrezselyemgyökér
- ***50 g*** zellergumó
- ***1 gerezd*** fokhagyma
- ***35 g*** édeskömény
- ***14 g*** sűrített paradicsom
- ***2 db*** lime-levél
- ***5 szem*** egész fekete bors
- ***2 szál*** citromos kakukkfű
- ***1 db*** friss babérlevél
- ***1,5 l*** hideg víz
- ***0,1 l*** portói bor
- ***1 g*** xantana

Kalamata Jus frissítés:

- ***26 g*** kalamata
- ***3 szál*** citromos kakukkfű
- ***1 db*** lime
- ***1 g*** füstölt paprika
- ***5 g*** mustármag

Elkészítés

Édesburgonya-bonbon

A tisztított édesburgonyát megfőzzük, pépesítjük, lime levével frissítjük. Enyhén sózzuk, belekeverjük a növényi zselatint és kiforraljuk. Formába öntjük és dermesztjük.

Marinált shimeji gomba vargányakrémmel

A shimeji gombákat fehérboros marinádban pácoljuk. A vargányát fűszerekkel átpirítjuk, tejszínnel pürésítjük, és hideg vajjal visszahűtjük.

Sült polenta és kelkáposzta-saláta

A tejet, vajat, sót, parmezán sajtot és a szezámolajat felforraljuk. Ezután beletesszük a polentát és kiforraljuk. Formába öntjük és hagyjuk dermedni. Ezt követően formázzuk, kukoricalisztbe forgatjuk, és napraforgóolajban készre sütjük. Mellé blansírozott kelkáposztát halmozunk.

Hozzávalók

Édesburgonya-bonbon:

- ***120 g*** édesburgonya
- ***20 g*** sárgarépa
- ***2 dl*** zöldségalaplé
- ***6 g*** növényi zselatin
- ***1 db*** lime
- ***3 g*** só

Shimeji gomba:

- ***200 g*** shimeji gomba
- ***2 dl*** száraz fehér bor
- ***13 g*** barnacukor
- ***6 g*** só

Vargányakrém:

- ***150 g*** vargánya
- ***50 g*** vaj
- ***90 g*** tejszín
- ***4 g*** koriander
- ***4 g*** só
- ***2 g*** fehérbors

Sült polenta:

- ***50 g*** polenta
- ***2,5 dl*** tej
- ***30 g*** vaj
- ***20 g*** parmezán
- ***6 ml*** szezámolaj
- ***12 g*** kukoricaliszt
- ***2,5 dl*** napraforgóolaj

Kelkáposzta-saláta:

- ***25 g*** kelkáposzta
- ***8 g*** só
- ***6 g*** petrezselyemzöld

Nyúlcomb füstölt paprikával, kalamata jus, édesburgonya bonbon, marinált shimeji gomba vargányakrémmel, sült polenta és kelkáposzta saláta

BÁRÁNYGERINC ZÖLDFŰSZERES KRUSZTÁBAN

Harmath Csaba

Eredetileg közgazdászként végzett, de már tanulmányai során is dolgozott szakácsként. Jelenleg inkább szaktanácsadóként dolgozik éttermeknek, oktat a borról, mellette pedig a világ minden táján rendez főzőeseményeket. Franciaországban élt korábban, innen sok íz maradt meg benne, ezeket szereti átadni a vendégeinek. A lényeg, hogy az emlék megmaradjon! Célja az, hogy a magyar gasztronómia színvonala általánosan emelkedjen.

Elkészítés

Kockázd fel a kenyeret, majd tedd az aprítógépbe, és készíts belőle friss kenyérmorzsát. Tedd félre. Szedd le a fűszerekről az összes levelet, és a 80 g fokhagymával tedd az aprítógépbe. A petrezselyem és a koriander szárát ne dobd ki, az is mehet bele a gépbe. Aprítsd finomra. Add hozzá a vajat, a szardellát, a citrom lereszelt héját és a kimagozott chilit, és daráld ezekkel össze egy krémmé. Tedd vissza a kenyérmorzsát, adj hozzá egy egész tojást, sózd és borsozd ízlés szerint. Kenhető, de nem túl lágy állagú krémet fogsz kapni, élénkzöld színben.

Melegítsd a sütőt légkeverésen 180-190 °C-ra.

Tisztítsd meg az egész báránykarajt a felesleges faggyútól, sózd és borsozd meg. Verd fel a maradék tojást pici sóval, és kend meg a tojással a báránykarajt (ha a fűszerkrémed eléggé „ragacsos", ezt a műveletet el is lehet hagyni). Kend szét a húsos oldalán kb. fél cm vastagon a fűszerkrémet. Tedd mellé egy lapos tepsiben a gerezdekre tördelt egész fej fokhagymát, a vajat, az olívaolajat és a vörösbort. Süsd a sütőben középen 30-35 percig. Ha elfogyna a leve, és a fokhagyma meg akarna égni, akkor önts alá kevés alaplevet vagy vizet.

Vedd ki a sütőből, és legalább 10 percig pihentesd a sültet. Addig szedd ki a fokhagymákat, a tepsit tedd a tűzre, szórd bele a lisztet, pirítsd meg kicsit, majd öntsd fel az alaplével, és jól forrald ki. Ha keményítőt használsz, akkor keverd azt össze a hideg alaplével és öntsd a tepsibe, majd forrald ki. Közben nyomd ki a fokhagymából a szépen karamellizálódott pürét és keverd a sült mártásába.

Vágd a pihentetett sültet szeletekre és tálald a szósszal. Én burgonyapürével és kis fokhagymás babbal szeretem, de ez ízlés kérdése.

Hozzávalók

- ***1*** letisztított csontú egész báránykaraj (3 borda adagonként)
- ***30 g*** kakukkfű, rozmaring, zsálya, korianderzöld, menta
- ***75 g*** laposlevelű petrezselyem
- ***1*** citrom héja lereszelve
- ***1*** friss piros chilipaprika
- ***3*** szardellafilé
- ***80 g*** fokhagyma + ***1 egész fej*** a sütéshez
- ***125 g*** sótlan vaj a krusztához + ***50 g vaj a sütéshez***
- ***2*** tojás
- ***50 g*** friss kovászos kenyér
- só
- frissen őrölt bors
- ***3-4 evőkanál*** olívaolaj
- ***1 dl*** vörösbor
- ***1 evőkanál*** liszt vagy keményítő
- ***2 dl*** alaplé

HÚSVÉTI TÖLTÖTT BÁRÁNY

Bíró Lajos

Bíró Lajosnál nem úgy történt, hogy már kisgyerek kora óta csakis szakács akart lenni. Annak ellenére, hogy szülei vendéglátósok és kereskedők voltak, csak 14 éves korában kezdett el érdeklődni a gasztronómia iránt. Sok éven keresztül dolgozott az amerikai nagykövetség konyháján, ahol megismerkedett az amerikai, francia és később a kínai konyhával is. Jelenleg budapesti éttermeiben találkozhatunk ételeivel.

Elkészítés

A megfelelően kicsontozott bárányhúst befűszerezzük az előtte összekevert sóval, borssal, finomra vágott fokhagymával és joghurttal. A töltelék összes hozzávalóját összekeverjük, és a kiterített húsra egyenletesen elosztjuk. Ezután felcsavarjuk, megkötözzük, és sütőben 130 °C-on 80 °C-os maghőig sütjük.

Köretként tetszés szerint készíthető hozzá roston sült padlizsán, roston sült paprika, kemencében sült édeskömény, uborkasaláta és burgonyasaláta is.

Hozzávalók

A bárányhoz:

- ***1/4*** bárány eleje (kicsontozva úgy, hogy a kicsontozott hús a karajon marad és a bordacsontot is meghagyjuk)
- Só
- Bors
- Fokhagyma (finomra vágva)
- Joghurt

A töltelékhez:

- ***250 g*** darált bárány a leesőből
- ***3 db*** egész tojás
- ***1 fej*** dinsztelt hagyma
- ***4 db*** áztatott zsemle
- ***2 dl*** panko morzsa
- ***2 csomag*** petrezselyem (finomra vágva)
- ***2 csomag*** koriander (finomra vágva)
- ***2 csomag*** újhagyma
- Só
- Bors

VARIÁCIÓK RÉPÁRA, KARDAMOMMAL ÉS MASCARPONÉVAL

Molnár Péter

Gyerekkorában, 12 évesen találta ki, hogy szakács szeretne lenni, és tudatosan alakította ebbe az irányba a továbbtanulását. Igyekszik sok friss ízzel és fűszernövények felhasználásával főzni, valamint mindig a legjobb éttermekben dolgozni, tanulni és fejlődni. Idővel pedig szeretné megnyitni saját éttermét.

Elkészítés

Répatorta

A tojást a cukorral kihabosítjuk, a répát lereszeljük. A lisztet összekeverjük a fahéjjal, sütőporral és a mandulával. Az összes alapanyagot óvatosan összekeverjük. 160 °C-on 35 percig sütjük.

Mascarponefagyi

A tejet, a tejszínt, a cukrot a vaníliával és a tojássárgájával felfőzzük 83 °C-ig, belekeverjük a zselatint, hagyjuk kihűlni. Ha kihűlt, hozzákeverjük a mascarponét. Műanyag edénybe töltjük, és -13 °C-ra hűtjük. Ha megfagyott, meleg kanállal adagoljuk.

Kardamomos répaleves

A répákat juicereljük, majd a levet felmelegítjük a kardamommal és a verjus-vel, és lefedjük.

Répagél

Az agar-agart belekeverjük a répajuice-ba, és hagyjuk állni 20 percet. Ezután felforraljuk, és 1 percig forraljuk, hozzákeverve a lapzselatint. Ha kihűlt, homogén állagúra turmixoljuk.

Marinált répa

A sárgarépát megpucoljuk, majd a többi hozzávalót összefőzzük egy marináddá. Hámozó segítségével szalagokat húzunk le a répáról. A szalagokat a marinádba tesszük 20 percre.

Hozzávalók

Répatorta:

- ***140 g*** liszt
- ***50 g*** mandula
- ***100 g*** puha vaj
- ***150 g*** sárgarépa
- ***20 g*** dióolaj
- ***150 g*** cukor
- ***2 db*** tojás
- ***3 g*** sütőpor
- ***0,5 g*** fahéj

Mascarponefagyi:

- ***200 ml*** tej
- ***250 ml*** tejszín
- ***4 db*** tojássárgája
- ***1/2*** vaníliarúd
- ***1 db*** lapzselatin
- ***200 g*** mascarpone
- ***45 g*** cukor

Kardamomos répaleves:

- ***300 g*** sárgarépa
- ***1 g*** kardamom
- ***50 ml*** verjus
- ***10 g*** cukor
- ***1 g*** só

Répagél:

- ***100 ml*** répajuice
- ***1,2 g*** agar-agar
- ***1 db*** lapzselatin

Marinált répa:

- ***100 g*** sárgarépa
- ***1 g*** só
- ***50 g*** cukor
- ***100 ml*** víz
- ***10 g*** gyömbér

GYÓGYNÖVÉNYES TOJÁSLIKŐR

Gyurik Gábor

2010-ben érkezett Budapestről Pannonhalmára, hogy egy, akkor még épülő éttermet és borbárt elindítson az útján. Fiatalon még nem érezte, hogy szakács szeretne majd lenni, csak egy jó lehetőség volt, hogy vendéglátást tanuljon a középiskolában. A szakma igazán a gyakorlati helyein kezdte el érdekelni, ahol jó szakemberek kezei alatt tanulhatta meg az alapokat, de a mai napig szereti a tudását különböző módokon fejleszteni. Jelenleg több pannonhalmi vendéglátó egység – köztük cukrászda, étterem, food truck és bisztró – működése is az ő irányítása alatt működik.

Elkészítés

A tejet, a tejszínt és a kikapart vaníliarudakat felforraljuk. A tojássárgákat és a cukrot kifehéredésig keverjük, majd a meleg folyadékot folyamatos kevergetés mellett hozzáadjuk. Ezután visszatesszük a tűzre és 85 °C-ig visszamelegítjük a tojásos folyadékot folyamatos kevergetés mellett, nehogy leégjen. Ha elérte a megfelelő hőfokot, levesszük a tűzről és hozzáadjuk a likőrt. Gyorsan kihűtjük és üvegekbe tölthetjük. Fogyasztás előtt mindenképpen rázzuk fel, mert a vanília leülepszik az üveg aljára.

Hozzávalók

- ***400 ml*** teljes tej
- ***150 ml*** tejszín (30-33%)
- ***2 db*** Bourbon vaníliarúd
- ***170 g*** kristálycukor
- ***4 db*** házi tojás sárgája
- ***150 ml*** gyógynövénylikőr