



SOROZAT –
A SÉF AJÁNLATA

SZÖVEG –
BOGOS ZSUZSANNA, 21 étterem

KÉP –
KAUNITZ TAMÁS

Új ízek

EPRES GOMBÓC

Az eper nagyon hálás alapanyag: nem lehet elrontani, és bármilyen formában kerül asztalra, mindig sikert arathatunk vele. Amikor végre eljön a szezonja, májusban, még leginkább magában szeretjük, számolatlanul. Aztán jöhet mellé a tejszínhab vagy az olvasztott csokoládé. Később előkerülhetnek a jól bevált süteményreceptek is: pitébe, piskótába, tortába vele! Mielőtt végleg búcsút vennénk tőle és üvegbe zárnánk valamilyen izgalmas fűszerezésű dzsem formájában (jól illik hozzá a fahéj, de a bazsalikom is), érdemes gombócba töltenünk! Eper, gombóc és vanília. Ez a három alappillér teszi az egyszerű ételt tökéletessé. És hogy mi a válasz az örök kérdésre, vagyis mitől lesz pillékönnyű a tészta? A válasz egyenesen a budai Vár gasztronegyedéből, a *Baltazár*ból érkezik:

◆ Hozzávalók

fél kg burgonya, 150 g rétesliszt,
1 citrom, 1 vaníliarúd, 1 csipet
só és fahéj, 300 g eper, 10 dkg
zsemlemorzsa, 5 dkg vaj, porcukor,
1 rúd fahéj, 1 egész tojás,
1 tojássárgája,
2 ek burgonyakeményítő

Elkészítés

1. A vajjal összekevert zsemlemorzását cukorral és fahéjjal ízesítjük, majd 180 fokban sütjük, és néhány perc alatt megpirítjuk.
2. A burgonyát megfőzzük, átpasszírozzuk. Hozzáadjuk a lisztet, a tojást, a sót, a cukrot, a vaníliát, és citromízestéssel keverjük össze.
3. Ezzel a tésztával beburkoljuk az epreket, majd a gombócokat burgonyakeményítőbe forgatjuk, és enyhén sós, cukros vízben kifőzzük.
4. Az elkészült gombócokat pirított zsemlemorzsa alá forgatjuk, és a képen látható módon tálaljuk.



Klasszikusok könnyedén

GRILLEZETT FOGAS ZÖLDSPÁRGÁVAL, VANÍLIÁS SÁRGARÉPÁVAL

Unalomig ismert közhely: kevés halat eszünk. Azt is karácsonykor, és azt is leginkább rántva. Hosszan sorolhatnánk a jobbnál jobb halas recepteket régi szakácskönyveinkből, bizonyítva, hogy akár minden héten ehetnénk halat, akkor sem tudnánk megenni, hiszen mindegyik fajta más-más ízű, és az elkészítési mód is annyiféle lehet, hogy határ a csillagos ég... De hozhatunk mai receptet is inspirációként. Az *ÉS Bisztró* halas fogása ajánlható annak, aki a száłka miatt ódzkodik a haltól: ez fogasfiléből készül. Bármelyik piaci halasnál könnyedén beszerezhetjük, és nincs benne száłka. Azok is szeretni fogják, akik a halászlénél vagy a halpaprikásnál jóval könnyedebb ízeletet keresnek nyáron. És tetszeni fog azoknak is, akik szeretik a váratlan húzásokat: ezt a halas fogást a vanília emeli új szintre.

Hozzávalók

140 dkg fogasfilé, 25 dkg zöldspárga, 20 g vaj, 40 g tejszín, 16 dkg bébirépa, olívaolaj, kakukkfű, maldon só (Ezt a tiszta, fehér, szilánkszerű pelyhekből álló sófajtát utóízesítéshez használják, íze így érvényesül igazán.), cukor, fehérbor, vanília, 35%-os tejszín, só

Elkészítése

1. Először elkészítjük a vaníliás tejhabot. Ehhez felforraljuk a tejszínt, teszünk bele egy kis vaníliát (fontos, hogy igazi vaníliarúd kikapart magocskáit, és nem vaníliás cukrot), egy picit sót és egy kis kakukkfűvet. Kézi habverővel felferjük.
2. Ezután jön a sárgarépapüré: a répákat karikára vágjuk, és sós vízben feltesszük főni. A megfőtt répát összeturmixoljuk, sózzuk, borsozzuk, hozzáadunk egy kanál mascaronét, hogy krémes állagú pürét kapjunk.
3. Vízben megfőzünk néhány bébirépat és spárgát.
4. Jöhet a hal: a fogast olívaolajon megsütjük.
5. Tálalásnál a sárgarépapüréből egy kiskanálnyit teszünk a tányérra, rátesszük a halat, amelynek tetejét sózzuk és a vaníliás tejhabbal borítjuk. A főtt zöldségeket mellé tálaljuk. ♦

