



SOROZAT –
A SÉF AJÁNLATA

SZÖVEG –
BOGOS ZSUZSANNA, 21 étterem

KÉP –
KAUNITZ TAMÁS

Klasszikusok könnyedén

BÉLSZÍN TATÁR KAPROS UBORKÁVAL ÉS KONFITÁLT PARADICSOMMAL

A mindmáig etalonnak számító francia konyha a 19. század vége óta ismeri a „boeuf tartar” nevű ételt, de nincs okunk szégyenkezni: a pesti Gundel hőskorában már lehetett ilyen kóstolni Pesten is. A nagyon finomra vágott, nyers alapanyagból (hús, hal és zöldség is lehet) készült fogás titka a jó alapanyag, a frissesség és a jó fűszerezés. A Pierrot szakácsa marinált és sült zöldséget ajánl mellé:

◆ Hozzávalók: (10 főre)

500 g bélszín, só, bors, 40 g ketchup, 50 g kapribogyó, 40 g salottahagyma, 250 g kígyóuborka, 60 g kapor, 250 g koktélparadicsom, 5 cl olívaolaj, 15 g fokhagyma, 20 g cukor, 30 g mustár, 40 g csemegeuborka, 80 g citrom, 60 g cukor, 8 cl olívaolaj, 2 cl fehérborecet, 300 g kápiapaprika, 6 cl olívaolaj, 200 g vaj, kenyér

Elkészítés:

1. Az uborkához salátalevet készítünk az ecetből, vízből, cukorból és sóból, majd ebben marináljuk az uborkát.
2. A koktélparadicsom héját eltávolítjuk (leforrázzuk és utána lehúzzuk), fokhagymát szelünk rá, megszórjuk cukorral és sóval, majd sütőben szárítjuk.
3. A kápiapaprikát sütőben feketére sütjük, lehúzzuk a héját, sót borsot és picit olívaolajat adunk hozzá. Az így kapott kápiakrémet szifonba tesszük és szépen formázva a tányérra nyomjuk.
4. A bélszíntatárhoz a kapribogyót, a hagymát, az uborkát, a ketchupot, a mustárt, a sót, a borsot és a húst összekeverjük.
5. A vajat kihabosítjuk, majd cseppeket formázva kinyomjuk a tányérra. ◆



SÜTŐTÖKLEVES SZARVASGOMBÁS JUHSAJTTAL

A sült sütőtök egykor a parasztság mindennapos téli eledele volt, de árulták a pesti utcán is, a sült gesztenyével együtt. Akkor hogyan lesz belőle új íz? Nos, bármilyen nagy kedvenc is, régi szakácskönyveinkből hiányzik, éppen azért, mert egyszerűen csak megsütötték a kemencében vagy a sütőben. Kicsit, de tényleg csak kicsit bonyolultabb, ha levesnek készítjük el. Néhány jól eltalált társ (mint amilyen a narancs, a kakukkfű és a gyömbér), egy izgalmas feltét, és máris kész az ünnepi fogás:



◆ Hozzávalók: (10 főre)

2 kg sütőtök, 40 g tengeri só,
10 g kakukkfű, 30 g salottahagyma,
150 g vaj, 150 ml tejszín, 30 g gyömbér,
80 g narancs, 30 g szarvasgomba,
200 g juhsajt, 150 g réteslap, 50 g méz,
20 g tökmag

◆ Elkészítés:

1. A sütőtököt sütőben megsütjük a kakukkfűvel, mézzel és a sóval. Ha megsült, kikaparjuk a belsejét és a salottahagymával, a tejszínnel, a gyömbérrel és a narancslével felfőzzük. Végül hozzáadjuk a vajat.
2. Levesbetétként felolvasztott juhsajtból készült gombócot használhatunk és pirított tökmagot.
3. A réteslapokat megkenjük egy kis olajjal, összeragasztjuk, megszórjuk egy csipet sóval és tökmaggal. 200 fokon, 5 perc alatt készre sütjük.
4. Tálaláskor szarvasgombát szelünk a tetejére. ◆