

FENSÉGES
KARÁCSONYI ÉTKEK
A DANUBIUS SZÁLLODÁK
AJÁNLÁSÁVAL



DANUBIUS HOTELS
GROUP

Köszöntő

Közeledik az év vége, karácsony havára fordul a naptár. Rövidülnek a napok, forralt bor, fahéj illata járja át a levegőt, és mindannyian a közelgő ünnep melegségére vágyunk. Eljött hát az idő, megkezdődhet a készülődés.

Izgatottan, néha tanácstalanul állunk az ünnepekhez, mivel is tudnánk kedveskedni szeretteinknek. A karácsonyi menü összeállítása sokszor igazi kihívásnak számít a leggyakorlottabb háziasszonyok számára is. A hagyományos ízek mellett olykor különleges fogásokkal, díszítésekkel is szívesen tennénk még ünnepélyesebbé a karácsonyi fogásokat.

Szállodáink séfjei kedvenc ötleteiket gyűjtötték össze e receptkönyvbe. Válogasson kedvére, és receptjeinkkel varázsoljon igazi különlegességet az ünnepi asztalra!

Élményekben gazdag készülődést és boldog, békés karácsonyt kívánunk!

Danubius Hotels Group

TARTALOMJEGYZÉK

Kovács Ferenc		Ferenczi István	
■ CUKKINIS PAPERDELLE CARBONARA FOKHAGYMÁS KIRÁLYRÁKKAL	4	■ SÜLLŐFILÉ RÉTESTÉSZTÁBAN SÜTVE KÉTFÉLE MÁRTÁSSAL	24
■ GYÖNGYTYÚKMELL GESZTENYÉS-MÉZES FÜGÉVEL ÉS MANDULÁS BURGONYAFÁNKKAL	6	■ PÁROLT BORJÚSZŰZ PESZTÓVAL ÉS PAPRIKÁS METÉLTTEL	26
Fazekas Imre		Bedák Béla	
■ ROSTONSÜLT PANGASIUSFILÉ PARAJOS GNOCCHIVAL	8	■ ÓZRAGU MÉZESKALÁCSOS NARANCCSAL ÉS BIRSALMALEKVÁROS POLENTÁVAL	28
■ FÜSTÖLT LIBAMELL ALMAPÜRÉVEL ÉS BURGONYAHABBAL	10	■ LIBAMÁJ VADGOMBÁS RIZOTTÓN, ÁFONYÁS-CSOKOLÁDÉS MÁRTÁSBAN	30
Péntek Tamás		Juhász István	
■ GRILLEZETT KACSAMÁJ PIRÍTOTT KALÁCSON ASZALT GYÜMÖLCSÖS SALÁTÁVAL	12	■ LIBAMÁJCSÍKOK ROSTON SÜTVE, SALÁTÁVAL ÉS FŰSZERES ÖNTETTEL	32
■ ROSTON SÜTÖTT HARCSAFILÉ VARGÁNYÁS KÁPOSZTÁVAL	14	■ PULYKAMELLFILÉ GESZTENYÉS BORJÚPÜRÉVEL TÖLTVE, ÉDES-BURGONYÁVAL ÉS PÁROLT FÜGÉVEL	34
Jaksics József		Héjja László	
■ LAZAC KARDINÁLIS PEZSGŐMÁRTÁSSAL	16	■ HALLAL TÖLTÖTT RÉTES PERNOD-S, CITROMOS MÁRTÁSSAL	36
■ LIBASÜLT MÉZES ZÖLDSÉGÁGYON BORÓKÁS PECSENYELÉVEL	18	■ SÜTŐTÖKÖS PULYKAFALATOK KELETI MÁRTÁSSAL	38
Altbäcker György		Tóthfalussy Tivadar	
■ GRILLEZETT KACSAMÁJ KALÁCSON, MÁLNAECETES RUKKOLÁVAL ÉS CÉKLACSIPSSZEL	20	■ NARANCSOS KACSASALÁTA	40
■ SZARVASBÉLSZÍN RÓKAGOMBÁVAL, CUKKINIS BURGONYÁVAL ÉS ENYHÉN CSÍPÓS MOGYORÓMÁRTÁSSAL	22	■ ZÖLDFŰSZERVAJAS PULYKASÜLT PARÁZSBURGONYÁVAL ÉS PÁROLT MANDULÁS KELBIMBÓVAL	42
		Bagdi Ilona	
		■ ROSTONSÜLT LAZACFILÉ ÉDESKÖMÉNYRÖSZTIN, TÁRKONYOS HOLLANDI MÁRTÁSSAL	44
		■ ROZÉ KACSAMELL SÁFRÁNYOS JÁZMIN RIZZSEL ÉS BALZSAMOS RIBIZLIÖNTETTEL	46
		Kámán János	
		■ SÜLT LIBAMÁJ HÁRSMÉZES TOKAJI ASZUBAN PÁROLT BIRSALMÁVAL	48
		■ BALATONI HALPÖRKÖLT PESZTÓS, HÁZI TAGLIATELLÉVEL	52
		Pápai Lajos	
		■ DIÓVAL TÖLTÖTT BALATONI CSUKA	52
		■ GOMBÁVAL ÉS MÁJÁVAL TÖLTÖTT LIBAMELL	54
		Rátz Zoltán	
		■ GŐZÖLT FOGASFILÉ TEJSZÍNES PÓRÉHAGYMARAGUVAL ÉS KAVIÁROS BLINIVEL	56
		■ ASZALT MEGGYES KACSAMELL MÉZES-SZEZÁMOS KÖNTÖSBEN, ZÖLDSÉGES TÓCSNIVAL ÉS FAHÉJAS SÜLT ALMÁVAL	58
		Zsoldos Antal	
		■ SERRANO SONKÁBA GÖNGYÖLT, MÁJJAL TÖLTÖTT CSIRKEMELL SAJTOS KARFIOLÁGYON DATOLYAMÁRTÁSSAL	60
		■ SZARVASFILÉ GESZTENYERAGUVAL, BURGONYAFÁNKKAL, VÖRÖS ÁFONYÁVAL ÉS KÖRTECSIPSSZEL	62
		Major Zsolt	
		■ KACSAMÁJ VAJASTÉSZTÁBAN, FAHÉJAS SÜLT ALMÁVAL ÉS MÉZES SÜTŐTÖKKEL	64
		■ TÖLTÖTT DAGADÓ SOPRONI PONCICHTEREK MÓDJÁRA SZALONNÁS SAVANYÚ KÁPOSZTÁVAL ÉS RÖSZTIVEL	66
		Edvi László	
		■ SZIGETKÖZI ECETES HAL	68
		■ MANDULÁS ASZALT SZILVÁVAL TÖLTÖTT PULYKAMELL SZEGFŰSZEGES ALMÁVAL ÉS SAVANYÚ KÁPOSZTÁS BURGONYAPÜRÉVEL	70
		Poór Lajos	
		■ ROSTONSÜLT FOGASFILÉ PARADICSOMOS TENGER GYÜMÖLCSEIVEL ZÖLDSÉGES METÉLTTÉSZTÁN	72
		■ ASZALT SÁRGABARACKKAL TÖLTÖTT PULYKAMELL SÜLT BIRSALMÁVAL ÉS PARAJLEVELES BURGONYAROLÁDDAL	74
		Takács Tamás	
		■ FÜSTÖLT PULYKAMELLEL ÉS RIKOTTÁVAL TÖLTÖTT PADLIZSÁNTEKERCEK PETREZSELYEM PESZTÓVAL	76
		■ ASZALTSZILVÁS KÁPOSZTÁVAL TÖLTÖTT KACSACOMB BURGONYÁS RÉTESSEL	78
		Ordonics Árpád	
		■ ZSÁLYÁS, GÖNGYÖLT ÖRDÖGHAL VAJBAN FORGATOTT PARAJLEVÉLEN	80
		■ VADRIZZSEL TÖLTÖTT CSIRKEMELLFILÉ JUHARSZÓSSZAL	82

TARTALOMJEGYZÉK

Kovács Ferenc mesterszakács,
a Danubius Grand Hotel Margitsziget
konyhafőnökének ajánlásával



CUKKINIS PAPERDELLE CARBONARA FOKHAGYMÁS KIRÁLYRÁKKAL

Hozzávalók

(10 személyre):

20 dkg szeletelt, füstölt,
húsos szalonna
(ún. sliced bacon)
2 póréhagyma
1 csokor friss bazsalikom
2 dl Chardonnay száraz
fehérbor
4 dl tejszín
1 csomag tejszínes krémsajt
1 kg papardelle tészta
(nagyon széles,
olasz metélt)
5 dkg só
10 királyrák
só
1 egész fokhagyma
2 dl olívaolaj
1 kg cukkini
20 dkg vaj
10 koktélpáradicsom

Elkészítés:

A szalonnát csíkokra vágjuk, kisütjük, a felkarikázott póréhagymát és a bazsalikomot hozzáadjuk, megfonnyasztjuk, majd a fehérborral és a tejszínnel felöntjük, végül a krémsajtot is beletesszük, és jól össze-forraljuk.

Közben a tésztát forró, sós vízben, kb. 8 perc alatt, roppanósra főzzük.

A megtisztított királyrákfarkakat sózzuk, fokhagymával bedörzsöljük, és olívaolajban megsütjük, amikor megsült, néhány csepp fehérborral meglocsoljuk.

A formázott, faragott cukkinit megsózzuk, és a vajon megpirítjuk.

Tálaláskor a kifőtt papardellét a mártásba forgatjuk, a pirított cukkinit ráhalmozzuk, és a fokhagymás királyrákot a tetejére ültetjük egy-egy sült koktélpáradicsom társaságában.



GYÖNGYTYÚKMELL GESZTENYÉS-MÉZES FÜGÉVEL ÉS MANDULÁS BURGONYAFÁNKKAL

Hozzávalók

(10 személyre):

10 db gyöngytyúkmellfilé
30 dkg füstölt szalonna
3 dkg só
1 csokor friss citromfű
1 csokor friss kakukkfű
3 dkg rózsabors
5 dl olívaolaj

a mézes fügéhez:

2 lilahagyma
20 dkg vaj
3 evőkanál olívaolaj
5 dl száraz fehérbor
3 csomag aszalt füge
20 dkg méz
50 dkg tisztított, héj nélküli
gesztenye (mélyhűtött)
1 evőkanál keményítő

a mandulás burgonyafánkhoz:

20 dkg burgonya
1 dkg só
2 dkg élesztő
3 evőkanál tej
1 evőkanál cukor
12 dkg liszt
1 tojássárgája
3 dkg vaj
3 dkg hántolt mandula
só

a sütéshez: 3 dl olaj

Elkészítés:

A gyöngytyúkmelleket megtűzdeljük füstölt szalonnával, a finomra vágott fűszernövényekkel bedörzsöljük, apróra tört rózsaborsal meghintjük, és olívaolajban megforgatjuk, majd 24 órán át hűtőszekrényben érleljük.

Sütés előtt a húst megsózzuk, a szeletek mindkét oldalát serpenyőben pirosra sütjük, majd 200 °C-os sütőben (légkeveréses sütőben 180 °C) 15-20 perc alatt rózsaszínűre sütjük.

Közben a finomra vágott lilahagymát vajban és olívaolajban megfnyasztjuk, a fehérborral felöntjük és a félbevágott aszalt fügével együtt jól összefőzzük, a mézet és a gesztenyét beletesszük, alaposan átforraljuk, és szükség esetén keményítővel sűrítjük.

A fánkokhoz a burgonyát meghámozzuk, kockákra vágjuk, és sós vízben megfőzzük. Leszűrjük, és burgonyanyomóval összetörjük. Az élesztőt langyos, cukros tejben felfuttatjuk. A lisztet a tojássárgájával, a puha vajjal és az élesztős folyadékkal összegyúrjuk. Végül a főtt burgonyával, a durvára vágott mandulával és egy kevés sóval összedolgozzuk. Letakarva, meleg helyen 1 órát kelesztjük. A tésztát lisztezett deszkára tesszük, 2 centi vastagra kinyújtjuk, majd pogácsaszaggatóval kb. 3 centi átmérőjű korongokat szaggatunk belőle. A tésztát bő, forró olajban kisütjük, de egyszerre csak néhány darabot teszünk a serpenyőbe, mert sülés közben a fánkok megnőnek. Konyhai papírtörőre szedjük, és a felesleges zsiradékot leitatjuk.

Tálaláskor a felszeltet gyöngytyúkmellet a gesztenyés-mézes fügével és mandulás burgonyafánkkal kínáljuk.



Fazekas Imre mesterszakács,
a Danubius Health Spa Resort Helia
konyhafőnökének ajánlásával



ROSTONSÜLT PANGASIUSFILÉ PARAJOS GNOCCHIVAL

Hozzávalók

(10 személyre):

2 kg gnocchi
5 dkg só
1 dl olívaolaj
80 dkg friss, leveles paraj
1 dkg zúzott fokhagyma
1,5 mokkáskanál őrölt
fehér bors
5 dl tejszín
10, egyenként 16-18 dkg-
os pangasiusfilé
3 dkg hal fűszerkeverék
20 dkg liszt
30 dkg vaj

a díszítéshez:

30 dkg paradicsom
1 citrom

Elkészítés:

A gnocchit sós, olajos, forró vízben megfőzzük, leszűrjük, lecsöpögtetjük, de nem öblítjük le.

A friss, leveles paraj szárát letépjük, és a leveleket egy kevés olajon a fokhagymával megpirítjuk, sózzuk, fehér borssal megszórjuk, majd a tejszínt beleöntjük, és a gnocchit beletesszük. Közben a halfilét megsózzuk, hal fűszerkeverékkel megszórjuk, lisztbe forgatjuk, és egy kevés forró vajban megsütjük.

Tálalásnál a parajos gnocchit előmelegített tálra tesszük, majd a sült halszeleteket a tetejére fektetjük. Roston sült paradicsommal és citromkarikákkal díszítjük.



FÜSTÖLT LIBAMELL ALMAPÜRÉVEL ÉS BURGONYAHABBAL

Hozzávalók

(10 személyre):

1,6 kg füstölt libamell
(csont nélkül)

1 kg alma

3-4 dl száraz fehérbor

10 dkg cukor

citromlé

1 rúd (3 cm-es) egész fahéj

3 szem szegfűszeg

2 kg burgonya

só

20 dkg vaj

4 dl tej

1 dl tejszín

Elkészítés:

A libamellet előző napon vízbe áztatjuk. Főzés előtt leöntjük a levet róla, és tiszta vízben, lassú tűzön puhára főzzük.

A meghámozott, magházuktól megfosztott, gerezdekre vágott almákat a fehérborban egy kevés vízzel, a cukorral, a citromlével, a fahéjjal és a szegfűszeggel 10-15 perc alatt megfőzzük, majd áttörjük, és lehűtjük. A burgonyát megtisztítjuk, kockákra vágjuk, sós vízben puhára főzzük, majd leszűrjük, és áttörjük. Az áttört burgonyát a vajjal elkeverjük, és egy kevés sóval ízesítjük, majd a forró tejet lassan hozzáöntjük, végül a tejszínnel habosra keverjük.

Tálalásnál a burgonyahabot a tálra halmozzuk, díszítésként vajas kanál élével mintát nyomhatunk bele, és a felszeletelt libamellet csinosan ráteesszük. A szárnyashúshoz az almapürét külön tálban kínáljuk.



Péntek Tamás mesterszakács,
a Danubius Hotel Gellért
konyhafőnökének ajánlásával



GRILLEZETT KACSAMÁJ PIRÍTOTT KALÁCSON ASZALT GYÜMÖLCSÖS SALÁTÁVAL

Hozzávalók

(10 személyre):

2 fej jégsaláta
70 dkg kacsamáj
2 dkg só
5 evőkanál kacsaszír
10 vékony szelet
fonott kalács
8 dkg méz
50 dkg vegyes aszalt gyümölcs
40 dkg koktélpáradicsom
1 dkg friss rozmarin
2 dl balzsamecet

Elkészítés:

A jégsalátát megmossuk, kisebb darabokra tépkedjük, és a tányérokra egyenlően elosztjuk. A kacsamáj szeleteket sózzuk, grillserpenyőben egy kevés zsiradékban rózsaszínűre sütjük.

A kalácsszeleteket megpirítjuk, és a saláta mellé fektetjük. A kacsamájat a kalácsszeletekre halmozzuk. A visszamaradt zsiradékban (ha túl sok, akkor leöntünk belőle) mézet olvasztunk, és az aszalt gyümölcsöt a félbevágott koktélpáradicsomokkal és az apróra vágott, friss rozmarinjal megfuttatjuk benne. Végül a balzsamecettel összeforraljuk.

Tálalásnál a kacsamájat a pirított kalácsra fektetjük, az aszalt gyümölcsös ragut mellé kanalazzuk, a salátát az öntettel körbe locsoljuk, és friss rozmarinjal díszítjük.



ROSTON SÜTÖTT HARCSAFILÉ VARGÁNYÁS KÁPOSZTÁVAL

Hozzávalók

(10 személyre):

1,6 kg harcsafilé
1 l tej
só
őrölt fehér bors
1 dl étolaj
50 dkg vargányagomba
20 dkg vöröshagyma
6 dkg fokhagyma
2 dkg friss kakukkfű
1,2 kg savanyú káposzta
3 dl tejszín

Elkészítés:

A harcsafiléket egy éjszakára tejbe áztathatjuk, hogy elveszítse intenzív halszagát. Sütés előtt leöblítjük, papírtörlővel szárazra töröljük, sóval, fehér borssal ízesítjük, és egy kevés olajon mindkét oldalát serpenyőben ropogósra sütjük.

A felszeletelt vargányagombát a maradék olajon pár perc alatt megpirítjuk, kiszedjük, és félretesszük. Abban az edényben, amiben a gomba pirult, az apróra vágott hagymát és fokhagymát megfuttatjuk, és kakukkfűvel fűszerezzük.

A savanyú káposztát kimossuk, lecsöpögtetjük, és a hagymás alapra tesszük, majd kb. 8-10 perc alatt készre főzzük.

Pár perccel mielőtt kész, a pirított gombát hozzákeverjük, és a tejszínt beleöntjük, majd összeforraljuk. A vargányás káposztát a megsütött harcsafilével tálaljuk.



Jaksics József mesterszakács,
a Danubius Hotel Astoria megbízott
konyhafőnökének ajánlásával



LAZAC KARDINÁLIS PEZSGŐMÁRTÁSSAL

Hozzávalók (10 személyre):

a lazachoz:

40 dkg lazacfilé,
bőr nélkül
3 dkg tengeri só
1 kiskanál őrölt
fehér bors
20 dkg citrom leve
10 dkg vaj

a töltelékhez:

1 kg sütőtök
5 dkg cukor
5 dkg salotta-
hagyma
5 dkg vaj
20 dkg leveles
(vagy mély-
hűtött) paraj
2 dkg fokhagyma
fél kiskanálnyi őrölt
fehér bors
1 dkg só

a tésztához:

80 dkg vajas,
levelestészta
5 dkg liszt
2 tojás

a mártáshoz:

5 dkg vaj
5 dkg liszt
3 dl tejszín
2 dl pezsgő
1 dkg só
1 mokkáskanál
őrölt fehér bors
1 evőkanál
mentalevél

Elkészítés:

A lazacfilét mindkét oldalán megsózzuk, megborsozzuk és citromlével ízesítjük, majd 30 percre hűtőszekrénybe tesszük. A felforrósított vajban mindkét oldalán elősütjük. Ki-hűtjük, és 10 egyenlő méretű kockára vágjuk.

A sütőtököt félbe vágjuk, magjait eltávolítjuk, feldaraboljuk, sütőlemezre rakjuk, a cukorral meghintjük. 180-200 °C-os sütőben (légkeveréses sütőben 165-180 °C) puhára sütjük, kissé hűlni hagyjuk, majd botmixerrel pürésítjük.

A finomra vágott hagymát vajon üvegesre pároljuk, a megtisztított, megmosott parajt rádobjuk, a zúzott fokhagymával ízesítjük, fehér borssal és sóval fűszerezzük, majd készre pároljuk.

A vajastészta lapokat lisztezett deszkán kinyújtjuk, és 10 egyforma négyzetlapot vágunk belőlük.

A lapok közepére egy-egy lazackockát teszünk. A hal tejére halmozzuk a paraj tölteléket, majd erre kanalazzuk a sütőtökpürét.

A tésztalapok szélét felvert tojással megkenjük. A sarkokat összefogva batyukat formázunk, és a széleket egymáshoz nyomkodjuk. Az elkészített töltött tésztákat 180 °C-os sütőben 30-40 perc alatt készre sütjük.

A mártáshoz világos vajas rántást készítünk, amit tejszínnel és pezsgővel kiforralunk. Sózzuk, borsozzuk, és apróra vágott mentalevéllel fűszerezzük.

Tálalásnál a megsült lazacos tésztát tányérra helyezzük, a mártással körülöntjük, friss mentalevéllel és citrommal díszítjük.



LIBASÜLT MÉZES ZÖLDSÉGÁGYON BORÓKÁS PECSENYELÉVEL

Hozzávalók

(10 személyre):

a libasülthöz:

3 kg libacomb
3 dkg só
1 kiskanál őrölt fekete bors
1 kiskanál majoránna
15 dkg libaszír
20 dkg zöldpaprika
20 dkg paradicsom
20 dkg vöröshagyma
5 dkg fokhagyma

a zöldségkörethez:

50 dkg sárgarépa
40 dkg fehérrépa
40 dkg zeller
40 dkg édeskömény
10 dkg vaj
2 dkg só
8 dkg méz
1 evőkanál vegyes zöldfűszer
(zsalya, rozmaring)

a pecsenyeléhez:

5 dkg paradicsompüré
1 evőkanál liszt
1 dkg só
1 mokkáskanál őrölt fehér bors
1 evőkanál borókabogyó
1 dl fehérbor
1 dl tejszín

Elkészítés:

A libacombokat megtisztítjuk, sózzuk, borsozzuk, és majorannával fűszerezzük, majd libaszírral kikent tepsibe helyezük. A megmosott és darabokra vágott paprikát, paradicsomot, vöröshagymát és fokhagymát köré tesszük. A maradék zsírt felforrósítva a combokra locsoljuk. A tepsit előmelegített sütőbe toljuk, és 160 °C-on pirosra sütjük (légkeveréses sütőben 145 °C), közben gyakran saját zsiradékával locsolgatjuk. A kész combokat a tepsiből kivesszük.

A körethez a zöldségeket megmossuk, és megtisztítjuk, majd hosszában vékony szeletekre vágjuk. Kivajazott hőálló tálba tesszük, megsózzuk, és 160-180 °C-os sütőben (légkeveréses sütőben 145-165 °C) kb. 20 percig sütjük. A mézet rácsorgatjuk, és további 10-15 percig sütjük, hogy a méz rákaramellizálódjon a zöldségekre. A sütőből kivesszük, végül a zsalját és a rozmaringot a forró mézes-vajas mártásba szórjuk.

A libasült zsiradékát serpenyőben felforrósítjuk, a paradicsompürét belekeverjük, és jól megpirítjuk. Liszttel meghintjük, és tovább pirítjuk. A tepsiben sült hagymát, paprikát és paradicsomot beletesszük, alaposan elkeverjük, majd sózzuk, borsozzuk és zúzott borókabogyóval fűszerezzük. A pecsenyelevet vízzel felengedjük, és a fehérborral kiforraljuk. Átszűrjük, tejszínnel dúsítjuk, és ismét kiforraljuk.

Tálalásnál a tányérra helyezük a megsült, félbevágott forró libacombot, mellé halmozzuk a zöldségeket, amit a fűszeres-mézes levével meglocsolunk, és a vajban átforrósított zöldfűszerekkel díszítjük. A libacombhoz a borókás pecsenyelevet kínáljuk.



Altbäcker György mesterszakács,
a Danubius Hotel Flamenco
konyhafőnökének ajánlásával



GRILLEZETT KACSAMÁJ KALÁCSON, MÁLNAECETES RUKKOLÁVAL ÉS CÉKLACSSIPSSZEL

Hozzávalók

(10 személyre):

2 cékla
1 dl méz
10 dkg málna
málnaecet
1 egész kalács
60 dkg kacsamáj
tengeri só
őrölt színes bors
20 dkg rukkola
2-3 evőkanál olívaolaj

Elkészítés:

A céklákat nyersen meghámozzuk, vékony lapokra szeleteljük – ha lehet, szeletelőgéppel vágjuk –, majd 80 °C-on, kb. 3 órán keresztül szárítjuk. A mézet a málnával és egy kevés málnaecettel összefőzzük, és lassú tűzön 30 percig forraljuk, majd átszűrjük.

A kacsamájból 6 dekás szeleteket vágunk, tengeri sóval, színes borssal fűszerezzük, majd vaslapon megsütjük.

A kalácsot felszeleteljük (ha tudunk libatöpörtyűs kalácsot sütni, még sokkal finomabb lesz), és a málnavelővel megfestett tányérra helyezük, a forró kacsamáj szeleteket ráfektetjük, majd a tetejére málnaecettel és olívaolajjal frissen összekevert rukkolát halmozunk, végül a céklacsipsszel díszítjük.



SZARVASBÉLSZÍN RÓKAGOMBÁVAL, CUKKINIS BURGONYÁVAL ÉS ENYHÉN CSÍPÓS MOGYORÓMÁRTÁSSAL

Hozzávalók

(10 személyre):

a burgonyához:

1 kg burgonya
só
20 dkg vaj
2 dl tej
késhegynyi szerecsendió
30 dkg cukkini

a mogorómártáshoz:

20 dkg mogoróvaj
2 dl húsleves vagy vadalaplé
1 csilipaprika
3 dl tejszín
1 cl sherry (elhagyható)

1,5 kg szarvasbélszín
só
őrölt színes bors
1 evőkanálnyi borókabogyó
4 evőkanál olívaolaj
cukor

2 dl vörösbor
50 dkg édes hagyma
2 kiskanál kakukkfű

50 dkg rókagomba
2 dl tejszín
petrezselyem
5 kápia paprika (pritamin
vagy kaliforniai is jó)

Elkészítés:

A burgonyát megtisztítjuk, kockákra vágjuk, enyhén sós vízben megfőzzük, majd leszűrjük, és összetörjük. A vaj felével, a tejjel és egy kevés főzőlével habosra keverjük, sóval és szerecsendióval ízesítjük. Közben a cukkinit vékony csíkokra vágjuk, 5 deka vajon serpenyőben megpirítjuk, és a burgonyapürébe keverjük.

A mogoróvaját a húslevessel felöntjük, a csilivel és 3 dl tejszínnel összefőzzük (esetleg egy gyűszűnyi sherryvel gazdagítjuk az aromáját), és tálalásig melegen tartjuk.

A szarvasbélszínt kb. 15 dekás szeletekre vágjuk, és tenyerünkkel kb. 2 centi vastagságúra formázzuk (esetleg marha- vagy borjúsűzből is készíthetjük), sóval, színes borssal, borókával fűszerezzük, és egy kevés olívaolajon „félangolosra” sütjük.

Egy kevés cukrot karamellizálunk, a vörösborral felöntjük, és beforraljuk, a felaprított hagymát és a kakukkfű felét hozzáadjuk, majd lefedve 5 percig pároljuk.

A rókagombát a maradék vajon megpirítjuk, sóval, borssal és a maradék kakukkfűvel fűszerezzük, 2 dl tejszínnel gazdagítjuk, és durvára vágott petrezselyemmel megszórjuk. A mogoróvajás mártással, illetve a karamellönttel együtt a gombás keveréket a tányérra fektetett bélszín tetejére halmozzuk, mellé burgonyapürét kínálunk, valamint grillezett piros húsú paprikával díszítjük.



Ferenczi István mesterszakács,
a Danubius Hotel Arena
konyhafőnökének ajánlásával



SÜLLŐFILÉ RÉTESTÉSZTÁBAN SÜTVE KÉTFÉLE MÁRTÁSSAL

Hozzávalók

(10 személyre):

5 (3-3,5 kg) konyhakész süllő, kifilézve, bőre lehúzva

a halalapléhez:

a süllők csontja és bőre
1,5 dl fehérbor
2 babérlevél
8 szem egész bors
2 szem szegfűszeg
10 dkg petrezse-lyemgyökér
fél citrom leve
0,5 dkg só

a halas töltelékhez:

25 dkg fehér halfilé
1,25 dl 30%-os tejszín
1 dl tejföl
3 egész tojás
só
őrölt fehér bors
20 dkg paradicsom, leforrázva, héja lehúzva és húsa kockákra vágva
10 bazsalikomlevél
1 citrom leve
só
10 réteslap

a sütéshez: olaj

a mártáshoz:

10 dkg mogoró-hagyma
2,5 dl száraz fehérbor
5 dl halalaplé
só
őrölt fehér bors
30 dkg vaj
5 dkg kapribogyó
2 csomó újhagyma

Elkészítés:

A halalapéhoz a kifilézett süllők csontját és bőrét 1,5 liter vízben feltesszük főni, forráskor a habját leszedjük, majd az alaplé többi hozzávalóját is beletesszük. Közepes lángon lassan, kb. 45 percig forraljuk, pihentetés után óvatosan leszűrjük.

A jól lehűtött és kockákra vágott fehér halfilét a tejszínrel, a tejföllel, 2 egész tojással, és 1 tojássárgájával, botmixerrel pépesítjük, majd sóval, fehér borssal ízesítjük. A kockákra vágott paradicsomot, és a csíkokra metélt bazsalikomlevelekkel a halas masszába keverjük.

A süllőfilét citromlével és sóval ízesítjük, a halpéppel megkenjük, szépen feltekerjük, majd a széthajtogatott réteslapba csomagoljuk, a végeit a megmaradt tojásfehérjével megkenve, aláhajtjuk, és forró olajban aranyárgára sütjük.

A mártás elkészítéséhez a kockákra aprított mogoró-hagymát a fehérborban megpároljuk, felére beforraljuk, majd átszűrjük. A halalaplevet a boros hagymára öntjük, sóval és fehér borssal ízesítjük, felforraljuk, majd a jég hideg vaját, állandó keverés közben, belecsipegetjük. Utána már nem forraljuk!

A mártást elfelezzük, az egyik adagba a kapribogyót, a másikba előzőleg leforrázott és csíkokra vágott újhagymát keverjük.



PÁROLT BORJÚSZŰZ PESZTÓVAL ÉS PAPRIKÁS METÉLTTEL

Hozzávalók

(10 személyre):

a tésztához:

5 tojás
1 dl olívaolaj
só
50 dkg liszt

10 dkg sonkahagyma
5 szem szegfűszeg
 hagymánként
15 dkg sárgarépa, kockákra
 vágva
10 dkg szárzeller
10 dkg jó minőségű vaj
3,5 l borjúalaplé
3 babérlevél
1,2 kg tisztított borjúsűz

a raguhoz:

2-2 sárga és piros színű
 kaliforniai paprika
1 dl olívaolaj
5 dkg zúzott fokhagyma

a pesztóhoz:

20 dkg friss bazsalikomlevél
9 dkg fenyőmag
2 dkg zúzott fokhagyma
1,5 dkg durva szemű
 tengeri só
2,5 dkg reszelt parmezán
3,75 dl extra szűz olívaolaj

Elkészítés:

A tojásokat az olívaolajjal jól kikeverjük, megsózzuk, és a liszthez adjuk. Összegyúrjuk, alaposan kidolgozzuk, majd egy órát pihentetjük. Vékonyra kinyújtjuk, 5 percig pihentetjük, majd 1 centi széles metéltekre vágjuk, és bő, forró, sós vízben kifőzzük, azután leszűrjük, de nem öblítjük le. Amikor a tésztát elkezdjük metélni, akkor kezdjük el a húst párolni.

A hagymákat a szegfűszeggel megtűzdeljük, a kockákra vágott sárgarépával és szárzellerrel vajon megpároljuk. A borjúalaplével felöntjük és a babérleveleket beledobjuk, majd 30 percig főzzük.

A lángot takarékra mérsékeljük, és a borjúfilét úgy tesszük bele, hogy a folyadék ellepje. A hús vastagságától függően 14-18 percig főzzük-pároljuk. Szeletelés előtt a levéből kiemeljük, és még 6 percig melegen pihentetjük.

A ragu készítéséhez a meghámozott, színes paprikákat vékony csíkokra szeljük. A felforrósított olívaolajba beletesszük a zúzott fokhagymát, majd utána rögtön a paprikát. 3-4 evőkanál alaplevet ráöntünk, és roppanásra pároljuk, végül a tésztával összekeverjük.

A pesztóhoz a bazsalikomleveleket megmossuk, és jól leszárítjuk. A fenyőmagot szárazon, enyhén megpirítjuk. Ha kihűlt, a fokhagymával és tengeri sóval egy mozsárban összetörjük, és állandó keverés közben a bazsalikom leveleket és a frissen reszelt parmezánt folyamatosan hozzáadagoljuk. A végén az olívaolajat is belekeverjük.

Tálalásnál a hússzeleteket a felhalmozott tészta köré szépen elrendezük, a szeletek közé pesztót kanalazunk, és a tetejét bazsalikomlevelekkel díszítjük.



Bedák Béla mesterszakács,
a Hotel Erzsébet City Center megbízott konyhafőnökének
ajánlásával



ÓZRAGU MÉZESKALÁCSOS NARANCCSAL ÉS BIRSALMALEKVÁROS POLENTÁVAL

Hozzávalók

(10 személyre):

30 dkg füstölt szalonna
40 dkg lilahagyma
5 dkg fokhagyma
2 kg őzcomb
2 mokkáskanál só
2 mokkáskanál őrölt
fekete bors
10 szál közepes kakukkfű
30 dkg mézeskalács
2 dl narancslé
1 dl testes vörösbor
(például merlot)

a körethez:

4-5 levél bazsalikom
1 l 2,8%-os tej
1,5 mokkáskanál só
50 dkg kukoricadara
10 dkg vaj
30 dkg birsalmalekvár

Elkészítés:

A szalonnát kis kockákra vágjuk, és megpirítjuk. A hagymát, a fokhagymát megtisztítjuk, megmossuk, és finomra vágjuk, ha a szalonna már üveges, rádobjuk.

A húst kb. 3x3 centis darabokra kockázzuk, és a szalonnás hagymával összekeverjük. Sózzuk, borsozzuk, és fedő alatt 45-50 percig pároljuk. Amikor a húsos ragu már majdnem kész, a kakukkfűvet beleszórjuk. A mézeskalácsot a narancslével és a borral összeturmixoljuk, majd óvatosan a raguba öntjük, és összefőzzük. Ha szükséges utánaízesítjük.

Mialatt a hús párolódik, a szálasra vágott bazsalikomlevelet a tejjel felforraljuk, megsózzuk, és elkezdjük a darát fokozatosan a forró tejbe keverni. Folyamatosan keverjük, akkor jó, ha a massa elválik az edény falától. A vajat megolvasztjuk, és a birsalmalekvárral elkeverjük, majd a darával összedolgozzuk.

A polentát különböző alakúra formázhatjuk, és az elkészült ragu mellé tálaljuk.



LIBAMÁJ VADGOMBÁS RIZOTTÓN, ÁFONYÁS-CSOKOLÁDÉS MÁRTÁSBAN

Hozzávalók

(10 személyre):

80 dkg libamáj
3 dl édes tokaji bor
(például szamorodni)
őrölt fekete bors
10 dkg lilahagyma
15 dkg vaj
3 dkg vegyes erdei gomba
egy csipet só
40 dkg rizottó rizs
4 dl áfonyalekvár
3 rozsmaringág
10 dkg csokoládé

Elkészítés:

A libamájat 10 szép szeletre szeleteljük. Tálba rakjuk, a bort ráöntjük, egy csipet durvára őrölt borssal megszórjuk, és félre tesszük.

A lilahagymát megtisztítjuk, és finomra vágjuk, kb. 10 deka vajon megpirítjuk, majd a kockákra vágott gombát rádobjuk, sózzuk, borsozzuk, végül a leöblített és lecsöpögtetett rizst hozzáadjuk. Egy kicsit megpirítjuk, háromszoros mennyiségű vízzel felengedjük, és készre főzzük.

A mártáshoz az áfonyalekvárt egy kevés vajon megmelegítjük, és rozsmaringgal ízesítjük, majd a libamájról ráöntjük a bort.

Közben serpenyőben a maradék vajat megforrósítjuk, a májakat hirtelen megsütjük benne, és a zsiradékot a lekváros mártáshoz öntjük, majd a csokoládét beletesszük, és összeforraljuk.

Tálaláskor a mélytányér közepére rendezzük a rizst, ráhelyezzük a libamájat, a mártással körülöntjük, és friss fűszernövényvel díszítjük.



Juhász István mesterszakács,
a Hilton Budapest
konyhafőnökének ajánlásával



LIBAMÁJCSÍKOK ROSTON SÜTVE, SALÁTÁVAL ÉS FŰSZERES ÖNTETTEL

Hozzávalók

(10 személyre):

20 dkg szeletelt
császárszalonna
60 dkg libamáj
2 kiskanál só
2 mokkáskanál őrölt
fekete bors
2 mokkáskanál majoránna

a fűszeres öntethez:

2 evőkanál tárkonyecet
2 dl víz
1 mokkáskanál őrölt
fehér bors
2 kiskanál só
2 evőkanál vágott
zöldpetrezselyem
2 evőkanál olívaolaj
2 evőkanál apróra vágott
metélő- vagy póréhagyma
1 evőkanál mustár
2 gerezd zúzott fokhagyma

1 kg idénysaláta
(jég-, római, madársaláta
stb.), kígyóuborka,
paradicsom
20 szelet pirított briós

Elkészítés:

A szeletelt császárszalonnát 3 milliméteres csíkokra metéljük, serpenyőben ropogósra sütjük, és tányérra szedjük. A libamájat kisujjnyi csíkokra szeljük, megsózzuk, borsozzuk, és a visszamaradt zsírban megsütjük, majd, majoránnával fűszerezük.

A fűszeres öntethez a hozzávalókat összekeverjük.

A megmosott salátaleveleket cikkekre vágott paradicsommal, julienne-re vágott uborkával ízlésesen tányérra halmozzuk, és meglocsoljuk a fűszeres öntettel, majd a sült libamájjal és a szalonnával megkoronázzuk. Külön pirítóst adhatunk mellé.



PULKAMELLFILÉ GESZTENYÉS BORJÚPÜRÉVEL TÖLTVE, ÉDES-BURGONYÁVAL ÉS PÁROLT FÜGÉVEL

Hozzávalók

(10 személyre):

5, egyenként
14 dkg-os
pulykamellszelet
20 dkg darált
borjúhús
(szárnyassal is
helyettesíthető)
3 tejbe áztatott
zsemle
15 szem főtt,
hámozott
gesztenye
só
őrölt fekete bors
majoránna
2 evőkanál
zöldpetrezselyem
16 dkg natúr
gesztenyemassza
2 tojás
2 evőkanál brandy
8 evőkanál
tejszínhab
2 evőkanál
póréhagyma
10 dkg kockákra
vágott kacsa-
vagy libamáj

a párolt fügéhez:

30 szem aszalt
füge
1 evőkanál méz
2 dl fehérbor
10 szem
szegfűszeg
5 cm hosszú
fahéjrúd
1 dl víz

az édesbur- gonyához:

1,2 kg
édesburgonya
3 evőkanál
juharfaszirup
4 evőkanál
olvasztott vaj
őrölt fahéj
só

Elkészítés:

A pulykamellszeleteket kiütögetjük, és megsózzuk. A darált borjúhúst a kinyomkodott zsemelével, a durvára tört gesztenyével, a finomra vágott póréhagymával, a kacsamájjal, a fűszerekkel, sóval, az aprított zöldpetrezselyemmel, az áttört gesztenyemasszával, a tojással, a brandyvel összedolgozzuk és a tejszínhabbal lazítjuk, majd a hússzeletekre halmozzuk, és roládnak feltekerjük. Alufóliába csomagoljuk, és 180 °C-os sütőben (légkeveréses sütőben 165 °C) 20 percig sütjük.

A párolt fügéhez a felsorolt hozzávalókat kb. 5 percig forraljuk, majd tálalásig a levében melegen tartjuk.

Az édesburgonyát héjában megfőzzük, meghámozzuk, karikákra vágjuk, és (nem egymást fedve) tepsibe terítjük, megsózzuk, a juharfasziruppal és az olvasztott vajjal meglocsoljuk, majd fahéjjal megszórjuk. 180 °C-os sütőben (légkeveréses sütőben 165 °C) 10 percig sütjük.

Tálalásnál a húst kicsomagoljuk a fóliából, felszeleteljük, az illatos fügével és a főtt édesburgonyával tálaljuk.



Héjja László mesterszakács,
a Radisson Blu Béke Hotel
konyhafőnökének ajánlásával



HALLAL TÖLTÖTT RÉTES PERNOD-S, CITROMOS MÁRTÁSSAL

Hozzávalók

(10 személyre):

10 dkg vöröshagyma
0,5 dl olaj
60 dkg fogasfilé (lehet más
fajta is, például harcsa
vagy ponty)
15 dkg gomba
10 dkg piros kaliforniai paprika
só
őrölt fekete bors
10 dkg liszt
1 csokor zöldpetrezselyem
1 dl húsleves
1 dl tejszín
2 dl tejföl
2 csomag réteslap

a mártáshoz:

5 dkg vaj
1 dl húsleves
3-4 dkg liszt
2 dl tejszín
0,5 dl pernod
reszelt citromhéj
1 dl fehérbor
só
őrölt fehér bors
citromlé

Elkészítés:

A hagymát finomra vágjuk, egy kevés olajon megpároljuk, majd a körülbelül 3x3 centis kockákra vágott halat, a felaprított gombát és kaliforniai paprikát beletesszük. Sózzuk, borsozzuk, és jól megpirítjuk. A liszttel megszórnuk, majd a húslevest ráöntjük, a finomra vágott petrezselymet beleszórnuk, a tejszínnel és a tejföllel gazdagítjuk, és együtt jól átforraljuk, amíg el nem válik az edény falától.

A réteslapot szétterítjük, és egy kevés olajjal megszórnuk. Az elkészített masszát rúddá formáljuk, és a tésztára fektetjük, majd óvatosan feltekerjük. Újra meglocsoljuk az olajjal, és 180-200 °C-ra előmelegített sütőben (légkeveréses sütőben 165-180 °C) aranybarnára sütjük.

A mártáshoz világos vajas rántást készítünk, a hozzávalókat belekeverjük, sóval és fehér borssal ízesítjük. Jól kiforraljuk, és pár csepp citromlé kíséretében a rétes köré öntjük.



SÜTŐTÖKÖS PULYKAFALATOK KELETI MÁRTÁSSAL

Hozzávalók

(10 személyre):

1,6 kg pulykamellfilé

a pácléhez:

0,5 dl citromlé

0,5 dl sötét

szójaszósz

1 dl ketchup

5 dkg frissen reszelt

gyömbér

3 dkg méz

2 gerezd fokhagyma,

lereszelve

3 dkg erős Pista

a sütéshez: 1,5 dl olaj

a raguhoz:

kb. 2 kg kanadai

sütőtök

2 piros színű

kaliforniai paprika

2 dkg méz

0,5 dkg színes bors

0,5 dkg őrölt koriander

3 cl balzsamecet

a mártáshoz:

2 dl húsleves

5 dkg vaj

2-3 dkg étkezési

keményítő

Elkészítés:

A pulykamellet kétujjnyi csíkokra vágjuk, és az előzőleg összekevert páclében egy napig hűtőben tároljuk. Forró serpenyőben, egy kevés olajon kisütjük (a pácnak köszönhetően a hús vaj puha lesz). Ezután elkészítjük a ragut.

A tököt megtisztítjuk, és kb. 3 centis kockákra vágjuk, majd 200 °C-os sütőben (légkeveréses sütőben 180 °C) 8-10 perc félig megsütjük, csak annyira hogy kérget kapjon. Át tesszük egy serpenyőbe, a csíkokra szelt paprikával, és a mézzel összekeverjük, borssal, korianderrel és balzsamecettel ízesítjük, majd pár perc alatt készre pároljuk.

A maradék pácléből 2 deci húsleves hozzáadásával elkészítjük a mártást, amit a vajjal és az étkezési keményítővel hígabb sűrűségű mártássá keverünk.

Tálalásnál a húst a tökragu tetejére halmozzuk, és a mártással meglocsoljuk.



Tóthfalussy Tivadar mesterszakács,
a Best Western Hotel Hungaria
konyhafőnökének ajánlásával



NARANCSOS KACSASALÁTA

Hozzávalók

(10 személyre):

5 kacsamellfilé
3 narancs leve
és reszelt héja
2 csilipaprika, felaprítva
5 evőkanál olívaolaj
3 gerezd zúzott
fokhagyma
4 szál rozsmaring

a salátához:

5 százzeller
25 dkg édesburgonya
vagy sárgarépa,
megtisztítva
3 piros színű kaliforniai
vagy kápia paprika
tengeri só
frissen őrölt fekete bors

Elkészítés:

A kacsabőrét éles késsel rácsmintában bevagdossuk. Tálban a narancs reszelt héját és levét, a csilit, az olaj felét, a zúzott fokhagymát, a rozsmaringot összekeverjük, és a kacsamelleket ebben a páclében legalább 2 órára hűtőszekrényben állni hagyjuk.

A maradék olajat nagy lábosban felforrósítjuk. A kacsát a pácléből kiemeljük, és a páclevet félre tesszük. A melleket bőrével lefelé az olajba fektetjük, 4 percig sütjük, majd mérsékeljük a lángot, és addig pirítjuk a húst, amíg aranybarna nem lesz (kb. 8 percig). A kacsamelleket megfordítjuk, és a másik oldalon kb. még 5-6 percig sütjük. A tűzről lehúzzuk, és 4 percig pihentetjük, majd a húst kiszedjük. A félretett páclevet a lábosba, a visszamaradt zsiradékra öntjük, és lassan beforraljuk, majd leszűrjük, és melegen tartjuk.

A salátához valókat megtisztítjuk, és egyforma vékonyra felaprítjuk, majd tálba téve sózzuk, borsozzuk, és a melegen tartott páclével összekeverjük.

A tányérokra a salátát lazán felhalmozzuk, és a vékonyra szeletelt kacsamelleket a tetejére rendezzük.



ZÖLDFŰSZERVAJAS PULYKASÜLT PARÁZSBURGONYÁVAL ÉS PÁROLT MANDULÁS KELBIMBÓVAL

Hozzávalók

(10 személyre):

1 nagy, kb. 5 kg-os
konyhakész
pulyka
só
őrölt fekete bors
2 nagy vörös-
hagyma,
meghámozva
és félbe vágva
1 egész fokhagyma
héjában,
vízszintesen
félbe vágva
1 félbe vágott
narancs
2-3 babérlevél
5-6 szál kakukkfű
olívaolaj
1 evőkanál liszt
1 dl fehérbor
3-4 dl csontlé

a fűszervajhoz:

1 csokor aprított
petrezselyem
1 csokor aprított
tárkony
6-8 szál
kakukkfűlevél
25 dkg puha vaj

a parázs- burgonyához:

3-4 evőkanál
kacsaszír
vagy olaj
2 kg tisztított
parászburgonya
só
őrölt fekete bors

a kelbimbóhoz:

1 kg megtisztított
kelbimbó
olívaolaj
5 dkg vaj
tengeri só
frissen őrölt fekete
bors
8 dkg szeletelt
mandula

Elkészítés:

A fűszervajhoz a zöldfűszereket felaprítjuk, a vajjal össze-
keverjük, és habzsákba töltjük.

A pulyka nyakánál a kezünkkel óvatosan a bőre alá nyúlunk,
és elkezdjük fellazítani a combok felé haladva a melle aljáig.
Az így kialakult „zsebet” a habzsákból kinyomott fűszervaj-
jal megtöltjük, és kívülről egyenletesen elmasszírozzuk.

A pulyka hasüregét sózzuk, borsozzuk, majd a hagymával,
a fokhagymával, a narancssal, a babérlevéllel és a kakukk-
fűvel megtöltjük. Lábaikat kötöző zsinnyel összekötjük.
A pulykát mellével felfelé egy nagyobb tepsibe tesszük.
Meglocsoljuk olívaolajjal, majd sózzuk, borsozzuk.

A 180 °C-ra előmelegített sütőben (légkeveréses sütőben
165 °C) különként 30 percet számolva megsütjük, közben
a keletkező pecsenyelével gyakran meglocsoljuk. A comb
legvastagabb részénél hústűvel megsúrjuk, és ha szinte-
len húslé folyik ki, a pulyka elkészült. Ezután legalább
20 percig pihenni hagyjuk. A tepsiből a zsiradék nagy
részét leöntjük, közepes lánggra tesszük, és egy kevés liszt-
tel megsórjuk, majd 2 percig kevergetjük. 1 deci fehérbor-
ral és 3-4 deci csontlével felöntjük, majd addig forraljuk,
amíg tejszín állagúra besűrűsödik.

A parászburgonyához a sütőt 220 °C-ra előmelegítjük (lég-
keveréses sütőben 200 °C). A kacsaszírt vagy az olajat
tepsiben megmelegítjük, a burgonyát lesúroljuk, és héjas-
tól beletesszük, sózzuk, borsozzuk, és addig sütjük, amíg
aranszínű és ropogós nem lesz.

A kelbimbót lobogó, sós vízben 7-9 perc alatt enyhén
puhára főzzük. Leszúrjuk, és gyorsan lehűtjük. Közvetlenül
a tálalás előtt nagyobb serpenyőben egy kevés olívaolajjal
a vajat felforrósítjuk. A kelbimbót a serpenyőbe tesszük, át-
forgatjuk, sózzuk, borsozzuk, és pár perc alatt puhára
pirítjuk-pároljuk. Végül a mandulával megsórjuk, és hagy-
juk, hogy a mandula enyhe színt kapjon.

A madár mellét és a combjait a köretekkel és a pecsenye-
lével tálaljuk.



Bagdi Ilona mesterszakács,
a Danubius Hotel Budapest
konyhafőnökének ajánlásával



ROSTONSÜLT LAZACFILÉ ÉDESKÖMÉNYRÖSZTIN, TÁRKONYOS HOLLANDI MÁRTÁSSAL

Hozzávalók

(10 személyre):

az édeskömény- rösztihez:

25 dkg édes-
kömény
25 dkg burgonya
1 piros színű
kaliforniai paprika
1 csokor zöld-
petrezselyem
2 tojás
só
őrölt fehér bors

a sütéshez: olaj

a lazachoz:

80 dkg lazacfilé,
bőr nélkül
tengeri só
citrombors
1 dl olívaolaj

a tárkonyos hol- landi mártáshoz:

2 dl száraz fehérbor
1 salottahagyma
tárkony
3 tojássárgája
20 dkg kisütött vaj
(kb. 50 °C-os)
őrölt fehér bors
só
1 lime leve

Elkészítés:

Az édesköményt vékonyra szeleteljük, a burgonyát nyersen lereszeljük, a kaliforniai paprikát vékony csíkokra, a petrezselymet apróra vágjuk. Az édesköményröszti alapanyagait összekeverjük, és egy kevés olajon 10 pogácsát sütünk belőle.

A lazacot 8 dekás szeletekre vágjuk, sóval és citromborsal ízesítjük, majd az olívaolajon megsütjük.

A hollandi mártáshoz a fehérbort az apróra vágott hagymával és a tárkonnyal fél decire beforraljuk. A tojások sárgájával folyamatos keverés közben gőz fölött besűrítjük (vigyázzunk, ne legyen túl forró, mert kicsapódik!), majd a tűzről lehúzzuk, a kisütött vaját belekeverjük, (a vaját fele mennyiségre főzzük, hogy ezáltal a felesleges víz elpárologjon), fehér borssal, sóval és a lime levével ízesítjük.

A lazacszeleteket a rösztire fektetve tálaljuk, és a hollandi mártást kis tálkában kínáljuk.



ROZÉ KACSAMELL SÁFRÁNYOS JÁZMIN RIZZSEL ÉS BALZSAMOS RIBIZLIÖNTETTEL

Hozzávalók

(10 személyre):

1,5 kg kacsamell filé
só
őrölt fekete bors

a páchoz:

1 dl olaj
5 dkg fokhagyma, szeletelve
rozmaryngág
5 dkg méz

a rizshez:

50 dkg jázmin rizs
0,5 dl olívaolaj
csipetnyi sáfrány
kétszeres mennyiségű
folyadék (pl. fehér
zöldségalaplé vagy
zöldségleves-kockából is
lehet)
15 dkg cukkini
10 dkg vaj
só

a ribizliöntethez:

10 dkg kristálycukor
50 dkg ribizli (mélyhűtött is
lehet)
2 dl almalé
5 cl fehér balzsamecet
2 cl vörösborecet
méz

Elkészítés:

A kacsamellet bőrét átlósan sűrűn beirdaljuk, a pác hozzávalóiból páclevet készítünk, és a húst minimum 24 órán át érleljük benne. A kacsamellet frissen őrölt sóval és borssal fűszerezzük, egy serpenyőben elősütjük (bőrös felével lefelé kezdjük el sütni), megfordítjuk, majd 180 °C-os sütőben (légkeveréses sütőben 165 °C) még 8-10 percig sütjük. 2-3 percig pihentetjük, tálalásnál vékonyra szeleteljük.

A rizst az olívaolajon megpergetjük, és a sáfránnyal ízesített folyadékkal felengedjük, majd fedő alatt pároljuk, ha megfőtt, lefedve pihentetjük. Az apró kockákra vágott cukkinit a vajon megpirítjuk, a párolt rizzsel összekeverjük, és megsózzuk.

A cukrot világos színűre karamellizáljuk, a ribizlit beletesszük, az almalevet és a kétféle ecetet beleöntjük. Összeforraljuk, átszűrjük, és a mézzel mártás sűrűségűre forraljuk.

A kacsamellet szép, egyforma vastag szeletekre vágjuk, a jázmin rizst és a ribizliöntetet kínáljuk mellé.



Kámán János mesterszakács,
a Danubius Health Spa Resort Hévíz
konyhafőnökének ajánlásával



SÜLT LIBAMÁJ HÁRSMÉZES TOKAJI ASZÚBAN PÁROLT BIRSALMÁVAL

Hozzávalók

(10 személyre):

50 dkg bőrös libaháj
só
1 kg libamáj
1 vöröshagyma
1 kisebb alma
15 dkg hársméz
2 dl tokaji aszú
80 dkg birsalma,
gerezdekre vágva
10 dkg vaj
1 mokkáskanál őrölt
szerecsendió
fél mokkáskanál őrölt
fekete bors

Elkészítés:

A bőrös libahájat kockákra vágjuk, félig kisütjük, majd beletesszük a megsózott libamáját. A megtisztított vöröshagymát és almát egészben beletesszük, majd közepes lángon szép lassan megsütjük.

A körethez a hársmézet a tokaji borba csorgatjuk, a birsalmagerezdeket és a vaját beletesszük, szerecsendióval, borssal fűszerezzük, majd kompót keménységűre pároljuk. (Vigyázzunk, hogy ne főzzük szét a birset!)

Amikor kész, az almát kiszedjük, a visszamaradt mézes-boros öntetet mártás sűrűségűre beforraljuk, majd ezzel a mártással és a birsalma körettel tálaljuk a libamáját.



BALATONI HALPÖRKÖLT PESZTÓS, HÁZI TAGLIATELLÉVEL

Hozzávalók

(10 személyre):

1 kg vöröshagyma
2 kg vegyes halcsont
só
2 zöldpaprika
2 cseresznyepaprika
fél kiskanál őrölt csemege
pirospaprika
70 dkg harcsafilé
70 dkg fogasfilé,
70 dkg pontyfilé
50 dkg pontytej
1-1 piros, zöld és sárga
színű kaliforniai paprika
1 dl étolaj
80 dkg házi tagliatelle
(szélesmetélt)
5 dkg pesztó

Elkészítés:

A hagymát megtisztítjuk, szeletekre vágjuk és a halcsonttal együtt sós, hideg vízben feltesszük főni.

Ha felforrt a habját leszedjük. A zöld- és a cseresznyepaprikákat megmossuk, félbevágjuk, és az alaplébe tesszük, majd a pirospaprikát bele-szórjuk, és lassú, gyöngyöző forrással, kb.1 órát főzzük.

Az elkészült halalaplevet átpasszírozzuk, és pörköltalap sűrűségűre beforraljuk.

Az előre besózott, három fajta, 7-7 dekásra felszeletelt halat a pontytejjel együtt az alaplében kb. 8 perc alatt készre pároljuk. Közben a színes paprikákat nagyobb darabokra vágjuk, és serpenyőben olajon hirtelen megpirítjuk, majd a kész halpörköltbe keverjük.

A házi tagliatellét olajos, sós vízben al dentére, azaz roppanósra főzzük. Leszűrjük, de nem öblítjük le, és a kész pesztóval gyorsan összeforgatjuk. Az előmelegített, nagy, mély pastás tányér aljára a tésztából fészket készítünk, ebbe helyezük a halakat, és a színes paprikákkal díszített pörköltlevet rákanalazzuk, melyet a pontytejjel megkoronázunk.



Pápai Lajos mesterszakács,
a Danubius Health Spa Resort Aqua
konyhafőnökének ajánlásával



DIÓVAL TÖLTÖTT BALATONI CSUKA

Hozzávalók

(10 személyre):

1 (kb. 2,25 kg-os) csuka
2 citrom leve
4 zsemle
5 dl tej
20 dkg dió
4 tojás
1 csokor zöldpetrezselyem
só
őrölt fekete bors
majoránna
20 dkg vaj
2 dl tejszín
3 dl fehérbor
őrölt fehér bors

Elkészítés:

A megtisztított csukát besózzuk, majd citromlével kívül-belül bedörzsöljük.

A zsemléket tejbe áztatjuk, kinyomkodjuk, az apróra vágott dióbélel, a tojások sárgájával és a finomra vágott petrezselyemmel összekeverjük, ízlés szerint sózzuk, borsozzuk, majoránnával ízesítjük.

A tojások fehérjéből kemény habot verünk, és óvatosan a töltelékbe forgatjuk.

A kész töltelékkel a csukát megtöltjük, majd hústűvel összetűzzük, hogy sütés közben a töltelék ne folyjon ki. A halat egy kivajazott tepsibe fektetjük, alufóliával lefedjük, és 180 °C-os sütőben (légkeveréses sütőben 165 °C) 10-15 percig pároljuk, majd a fóliát eltávolítva még 4-5 perc alatt ropogósra sütjük.

A sütésből visszamaradt zsiradékból vajjal, tejszínnel és fehérborral mártást készítünk, amit citromlével, egy kevés őrölt fehér borssal és zöldpetrezselyemmel ízesítünk. Forralással jól besűrítjük, és tálalásnál a felszeletelt töltött csuka mellé kínáljuk.



GOMBÁVAL ÉS MÁJÁVAL TÖLTÖTT LIBAMELL

Hozzávalók

(10 személyre):

20 dkg vöröshagyma
10 dkg libazsír
20 dkg libamáj
30 dkg gomba
(bármilyen fajta jó)
4 zsemle
4 tojás
só
őrölt fekete bors
friss majoránna
10 (kb. 2,5 kg) libamellfilé

a burgonyagombóchoz:

2 kg burgonya
10 dkg vöröshagyma
3 evőkanál olaj
20 dkg liszt
4 dkg búzadara
2 tojás
1 csokor petrezselyem
só és őrölt fekete bors
ízlés szerint

a vörösboros aszalt szilvához

50 dkg aszalt szilva
5 dl vörösbor
30 dkg kristálycukor
1 rúd egész fahéj
10 szem szegfűszeg
1 citrom leve

Elkészítés:

A megtisztított és kis kockákra vágott vöröshagymát a libazsíron megpirítjuk, majd a felkockázott libamájat és a gombát beletesszük, még kb. 2 percig együtt pirítjuk. Az elkészült ragut lehűtjük.

A zsemleket vízbe áztatjuk, majd jól kicsavarjuk, és a tojásokkal együtt a libamájás raguba keverjük. Sózzuk, borsozzuk, és frissen vágott majoránnával ízesítjük.

A csontról lefejtett libamellfiléket felszúrjuk, és a raguval megtöltjük, azután hústűvel összetűzzük. Forró serpenyőben a töltött libamelleket elősütjük, majd tepsibe fektetjük, és 180 °C-os sütőben (légkeveréses sütőben 165 °C) 8-10 perc alatt megsütjük.

Köretnek vörösborban párolt aszalt szilvát és burgonyagombócot készítünk. A burgonyát héjában megfőzzük, és amikor kihűlt, meghámozzuk, és áttörjük. A megtisztított hagymát apróra vágjuk, és egy kevés olajon megpirítjuk. Egy nagy tálban a burgonyát, a pirított hagymát és a többi hozzávalót összekeverjük, majd sózzuk, borsozzuk. Vizes kézzel közepes nagyságú gombócokat formálunk, és enyhén sós, forró vízben kifőzzük.

A kimagozott aszalt szilvát a vörösborban a fűszerekkel és a citrom levével fedő alatt megpároljuk.

A felszeletelt libamelleket burgonyagombócokkal és vörösboros aszalt szilvával tálaljuk.



Rátz Zoltán mesterszakács,
a Danubius Health Spa Resort Bük
konyhafőnökének ajánlásával



GŐZÖLT FOGASFILÉ TEJSZÍNES PÓRÉHAGYMA- RAGUVAL ÉS KAVIÁROS BLINIVEL

Hozzávalók

(10 személyre):

60 dkg fogasfilé
só

a blinihez:

4 tojás
60 dkg liszt
1 dl tej
1 g élesztő
1 mokkáskanál só
20 dkg vaj

a raguhoz:

2 nagyobb darab
póréhagyma
só
őrölt fehér bors
2 dl tejszín

a díszítéshez:

5 dkg kaviár
10 koktélpáradicsom
fél csokor friss kapor

Elkészítés:

A felszeletelt fogasfilét besózzuk, és felhasználásig hűtőbe tesszük. A tojásokból és a lisztből langyos tejben felfuttatott élesztővel, sóval és olvasztott vajjal a szokásosnál sűrűbb palacsintatésztát készítünk, és kb. 20 percig szobahőmérsékleten pihentetjük.

Ezalatt elkészítjük a póréhagymaragut. A félkarikákra vágott póréhagymát vajon megpároljuk, sóval, őrölt fehér borssal ízesítjük, a tejszínnel gazdagítjuk, majd beforraljuk. Vízgőz felett fém, pároló rácson a halszeleteket megpároljuk.

Közben teflon serpenyőben egy kevés vajat olvasztunk, és a tésztából 5-6 centi átmérőjű „palacsintákat” sütünk.

Tálaláskor a halszelet mellett a kaviárt a blinik tetejére kanalazzuk, sült koktélpáradicsommal és friss kaporral díszíthetjük.



ASZALT MEGGYES KACSAMELL MÉZES-SZEZÁMOS KÖNTÖSBEN, ZÖLDSÉGES TÓCSNIVAL ÉS FAHÉJAS SÜLT ALMÁVAL

Hozzávalók

(10 személyre):

2 kg kacsamellfilé
25 dkg aszalt meggy
1 dl vörösbor (elhagyható)
4 dkg só
1 mokkáskanál őrölt bors
1 mokkáskanál
majoránna
20 dkg méz
5 dkg szezámmag

a tócsnihoz:

1,5 kg burgonya
50 dkg cukkini
50 dkg sárgarépa
25 dkg búzaliszt
4 tojás
fél csokor zöldpetrezselyem
2 dl étolaj

1 kg alma
5 dkg vaj
10 dkg kristálycukor
1 mokkáskanál őrölt fahéj

Elkészítés:

A kacsamellfilét éles késsel felszúrjuk, az aszalt meggyet (előtte vörösborba beáztathatjuk) beletöltjük. A hús külsejét sóval, őrölt borsal és majoránnával fűszerezzük, majd vékonyan bekenjük mézzel, és megszórjuk szezámmaggal. Egy kevés olajon körös-körül elősütjük, majd tepsibe rakjuk, és 180 °C-on (légkeveréses sütőben 165 °C), időnként locsolgatva kb. 15 perc alatt megsütjük.

A zöldséges tócsnihoz a burgonyát, a cukkinit és a sárgarépát almarezselőn lereszeljük, a lisztet beleszórjuk, a tojásokkal, és az apróra, vágott petrezselyemzölddel jól összekeverjük, majd sózzuk, és őrölt borssal ízesítjük. Serpenyőben olajat forrosítunk, és egy evőkanállal kis lepényeket szaggatunk bele. Mindkét oldalukat megsütjük.

Az almát félbe vágjuk, magházát karalábévájóval eltávolítjuk, azután cikkekre vágjuk, és egy kevés olvasztott vajon, kristálycukorral és őrölt fahéjjal ízesítve megsütjük.

Tálaláskor a töltött hússzeleteket tányérra rendezzük, az almából, és a tócsniból kis halmokat rakunk.



Zsoldos Antal mesterszakács,
a Danubius Health Spa Resort Sárvár
konyhafőnökének ajánlásával



SERRANO SONKÁBA GÖNGYÖLT, MÁJJAL TÖLTÖTT CSIRKEMELL SAJTOS KARFIOLÁGYON DATOLYAMÁRTÁSSAL

Hozzávalók

(10 személyre):

60 dkg csirkemellfilé
5 dkg só
1 mokkáskanál őrölt
fehér bors
20 dkg csirkemáj
20 dkg vaj
15 dkg serrano sonka

a sajtos karfiolhoz:

60 dkg karfiol
20 dkg Pannónia sajt
só
őrölt fehér bors
1 csokor petrezselyemzöld

a datolyamártáshoz:

40 dkg datolya
2 dl fehérbor
5 dkg vaj
2,5 dkg méz

a díszítéshez:

10 dkg aszalt szilva
10 dkg aszalt barack
10 dkg aszalt alma

Elkészítés:

A csirkemelleket felszeleteljük, enyhén kiütögetjük, majd sózzuk, borsozzuk.

A csirkemájat sós vízben kissé előfőzzük, lehűtjük, sóval, borssal ízesítjük, és a mellszeletekbe töltjük, majd vajjal megkent alufóliába szorosan felgöngyöljük. Tepsibe fektetjük, és 160 °C-os sütőben (légkeveréses sütőben 145 °C) 20 percig sütjük. A sütőből kihúzzuk, kicsomagoljuk, utána serrano sonkába göngyöljük, majd 2 centis szeletekre vágjuk.

A karfiolt rózsáira bontjuk, megmossuk, és sós vízben megfőzzük, azután apró darabokra vágjuk, és a vizet leszárítjuk róla. A sajtot lereszeljük, és a karfiollal összekeverjük, sóval, borssal ízesítjük, valamint finomra vágott petrezselyemzölddel meghintjük. Egy lapos tálat kivajazunk, és egy pogácsaszaggató segítségével a sajtos karfiolt megformázzuk, tálalás előtt a sütőben kb. 5 percig grillezzük.

A datolyát kimagozzuk, a fehérborral és egy kevés vízzel puhára főzzük, majd összeturmixoljuk, és újra felforraljuk, azután hideg vajdarabkákkal krémesítjük, ízlés szerint mézzel édesítjük.

Előmelegített tányérra tálaljuk, középre karfiolpogácsákat helyezünk, azokra egy-egy vastagabbra szelt töltött csirkemellet teszünk, datolyamártással körülöntjük, és apró kockákra vágott aszalt gyümölcsökkel díszítjük.



SZARVASFILÉ GESZTENYERAGUVAL, BURGONYAFÁNKKAL, VÖRÖS ÁFONYÁVAL ÉS KÖRTECSIPSSZEL

Hozzávalók

(10 személyre):

1,4 kg szarvas szűz-
pecsenye
5 dkg só
2 mokkáskanál őrölt
fekete bors
1 evőkanál kakukkfű
1 evőkanál rozmaring
2 dl olaj

a burgonyafánkhoz:

3 dkg élesztő
2 dkg kristálycukor
0,5 dl tej
25 dkg burgonya
25 dkg rétesliszt
2 tojás
só
0,5 dl olívaolaj

a sütéshez: 1 l olaj

50 dkg egész gesztenye
(mélyhűtött, tisztított
gesztenye kapható)
10 dkg vaj
20 dkg körte
5 dkg porcukor
20 dkg vöröshagyma
2 dl vörösbor
5 dkg vörösáfonya-lekvár

Elkészítés:

A szarvasfilét sóval, borssal, kakukkfűvel, rozmaringgal fűszerezzük, olajjal bedörzsöljük, majd szobahőmérsékleten 1 órát állni hagyjuk.

A burgonyafánkhoz az élesztőt a langyos, cukros tejben felfuttatjuk. A burgonyát héjában megfőzzük, meghámozzuk, majd áttörjük, és kissé hűlni hagyjuk. A lisztből, a burgonyából, az élesztőből és a többi hozzávalóból fánkot készítünk. 1 órát kelesztjük, kiszaggatjuk, és forró olajban kisütjük.

A gesztenyét vajban karamellizáljuk.

A körtét félbevágjuk, a magházat kivesszük, lehetőség szerint vékony szeletekre vágjuk, porcukorral meghintett zsírpapíron, 70-80 °C-on (légkeveréses sütőben 60-70 °C) a sütőben megszáritjuk.

A bepácolt húst serpenyőben egy kevés olajon elősütjük, majd egy tepsibe áttéve előmelegített, kb. 180 °C-os sütőben (légkeveréses sütőben 165 °C) 12-16 percig sütjük. A sütőből kivéve 5 percig pihentetjük, és felszeleteljük.

A serpenyőben a visszamaradt zsiradékon, a vöröshagymát a kakukkfűvel és a rozmaringgal megpirítjuk, egy kevés vörösborral összeforraljuk, hideg vajdarabkákkal dúsítjuk, majd leszűrjük.

Előmelegített tányérra ízlésesen tálaljuk, és áfonyalekvárt adunk hozzá.



Major Zsolt mesterszakács,
a Hotel Lövér
konyhafőnökének ajánlásával



KACSAMÁJ VAJASTÉSZTÁBAN, FAHÉJAS SÜLT ALMÁVAL ÉS MÉZES SÜTŐTÖKKEL

Hozzávalók

(10 személyre):

60 dkg kacsamáj
4 dkg vöröshagyma
0,5 dl olaj
2 mokkáskanál só
1 mokkáskanál őrölt
fekete bors
1 kiskanál kakukkfű
2,5 dkg liszt
0,1 dl tej
50 dkg vajastésztá
1 tojás
1 kg alma
1 mokkáskanál őrölt fahéj
1 kg süttők
5 dkg méz

Elkészítés:

A kacsamájat apró kockákra vágjuk. A vöröshagymát megtisztítjuk és felaprítjuk, forró olajon enyhén megpirítjuk, majd a májat beletesszük, és együtt tovább pirítjuk, majd sóval, borssal és kakukkfűvel fűszerezük. A liszttel megszórjuk, egy kevés tejet öntünk rá, és jól kiforraljuk. A májas töltelékét a kinyújtott vajastésztába töltjük, tojással megkenjük, villával megszurkáljuk, és kb. 180 °C-os sütőben (légkeveréses sütőben 165 °C) 20 perc alatt szép pirosra sütjük.

Az almát megmossuk, félbevágjuk, magházát kiemeljük, és fahéjjal megszórjuk, a süttőket kimagozzuk, cikkekre vágjuk, és mindkettőt megsütjük. Serpenyőben mézet karamellizálunk, és a sült tök húsát a mézben átforгатjuk. Az így elkészült tökragut és a sült almát a májas tészta mellé tálaljuk.



TÖLTÖTT DAGADÓ, SOPRONI PONCICHTEREK MÓDJÁRA SZALONNÁS SAVANYÚ KÁPOSZTÁVAL ÉS RÖSZTIVEL

Hozzávalók

(10 személyre):

a töltelékhez:

3 zsemle
30 dkg sertés lapocka
só
2 mokkáskanál őrölt fekete
bors
1 evőkanál majoránna
10 dkg tarkabab
2 tojás
10 dkg vöröshagyma
1 dl olaj
10 dkg szegfűgomba
3 gerezd fokhagyma
1 csokor petrezselyemzöld

1,3 kg sertésdagadó
10 dkg zsír
25 dkg füstölt szalonna
80 dkg savanyú káposzta
1 kg rösztli burgonya

a sütéshez: 2 dl olaj

Elkészítés:

Az előzőleg vízbe áztatott és kinyomkodott zsemléket, valamint a lapockát ledaráljuk, sóval, borssal, majoránnával fűszerezzük. A babot előre megfőzzük, és a tojásokkal együtt a zsemlés-húsos masszával összekeverjük. A vöröshagymát megtisztítjuk, finomra vágjuk, és egy kevés olajon megfuttatjuk, majd a szegfűgombát, a zúzott fokhagymát beletesszük, és jól átforrósítjuk. Végül megszórjuk finomra vágott zöldpetrezselyemmel, sózzuk, borsozzuk, és a töltelékbe keverjük.

A húsos töltelékét nyomózsákkal vagy kanállal az előzőleg felszúrt dagadóba töltjük. A nyílást hústúvel lezárjuk, sózzuk, zsírral meglocsoljuk, egy kevés vizet öntünk alá, és 180 °C-os sütőben (légkeveréses sütőben 165 °C) 1,5 óra alatt megsütjük. Ha kissé kihűlt, felszeleteljük.

A szalonnás savanyú káposzta elkészítéséhez a füstölt szalonnát felkockázzuk, megpirítjuk, a leöblített, kinyomkodott savanyú káposztát rátesszük, sózzuk, borsozzuk, és készre pároljuk.

A rösztlihez a burgonyát az olajban ropogósra sütjük, a szeletelt dagadó és káposzta mellé tálaljuk.



Edvi László mesterszakács,
a Hotel Rába City Center
konyhafőnökének ajánlásával



SZIGETKÖZI ECETES HAL

Hozzávalók

(10 személyre):

1 kg pangasiusfilé
só
15 dkg liszt
3 tojás
25 dkg zsemlemorzsa
40 dkg vöröshagyma
1 kiskanál koriandermag
1 kiskanál mustármag
1 kiskanál egész bors
2-3 babérlevél
4 dkg kristálycukor
1 dl ecet
0,5 dl tökmagolaj

a sütéshez: olaj

a díszítéshez:

fél csokor friss
korianderzöld
1 doboz vörös kaviár
0,1 dl tökmagolaj

Elkészítés:

A feldarabolt halfiléket megsózzuk, és a szokásos módon lisztbe, tojásba és zsemlemorzsaiba forgatva bundázzuk. Forró olajban szép pirosra ki-sütjük, és a megtisztított, vékonyra szeletelt hagymával rétegezve egy tálba lerakjuk.

A magokból, a babérlevélből, a cukorból, a sóból és az ecetből vízzel intenzív ízű salátaöntetet készítünk. Felforraljuk, és ráöntjük a hagymával rétegezett halra. Hagyjuk teljesen kihűlni, azután hűtőszekrényben egy napig érleljük. Tálaláskor a halat friss korianderzölddel, kaviárral és szép zöldes tökmagolajjal díszítjük.



MANDULÁS ASZALT SZILVÁVAL TÖLTÖTT PULYKAMELL SZEGFŰSZEGES ALMÁVAL ÉS SAVANYÚ KÁPOSZTÁS BURGONYAPÜRÉVEL

Hozzávalók

(10 személyre):

1,8 kg pulykamellfilé
2 dkg só
40 dkg aszalt szilva
1 dl vörösbor
1 dl olaj
2 dkg vegyes színes bors
40 dkg mandula

a szegfűszeges almához:

10 alma
100 szem szegfűszeg
(10 szem almánként)
5 dkg kristálycukor
10 dkg mazsola
5 dkg vaj

a káposztás burgonyapüréhez:

1 kg burgonya
3 dkg só
2 dl tej
1 dl tejszín
15 dkg vaj
1 mokkaskanál őrölt
szerecsendió
50 dkg savanyú káposzta
10 dkg vöröshagyma
5 dkg vaj
2 dl rizling

Elkészítés:

A pulykamellet felszeleteljük, majd húsverővel enyhén meglazítjuk, és megsózzuk. Az aszalt szilvát vörösborban kissé előfőzzük. Minden szelet húshoz tépünk egy darabka, a hússzelet méretének megfelelő méretű alufóliát, és mindegyiket leheletnyit megolajozzuk, hogy a hús ne ragadjon rá. Az olajos alufóliákat törött színes borssal megszórjuk, és a sózott pulykamelleket ráfektetjük. Az aszalt szilvát a pulykamellekre rakjuk, és a mandulával megszórjuk. Henger alakúra feltekerjük, száraz serpenyőben fóliával együtt előpirítjuk, hogy a fólia alatt kéreg keletkezhesen, majd sütőben 160 °C-on (légkeveréses sütőben 145 °C) 30 perc alatt készre sütjük.

Az almákat kicsumázzuk, és mindegyikbe szúrunk 10-10 szem szegfűszeget, és a magház helyébe a kristálycukorral összekevert mazsolát töltjük. Vajjal meglocsoljuk, és a hús mellett puhára sütjük.

A körethez a burgonyát megtisztítjuk, kockákra vágjuk, és sós vízben puhára főzzük, azután leszűrjük, áttörjük, és a tejjel, a tejszínnel, a vajjal simára keverjük, sóval és szerecsendióval ízesítjük.

Ha szükséges, a káposztát kimossuk. A vöröshagymát megtisztítjuk, durvára vágjuk, és a vajon megpirítjuk, a káposztát rárakjuk, megsózzuk, majd a bort ráöntjük, és nagyon puhára megfőzzük.

Ha kész, a káposztát a leve nélkül összekeverjük a burgonyapürével.

Tálaláskor a pulykamellet a fóliából kiszedjük, és felszeleteljük, sült almát és káposztás burgonyapürét kínálunk mellé.



Poór Lajos mesterszakács,
a Hotel Annabella
konyhafőnökének ajánlásával



ROSTONSÜLT FOGASFILÉ PARADICSOMOS TENGER GYÜMÖLCSEIVEL ZÖLDSÉGES METÉLT TÉSztÁN

Hozzávalók

(10 személyre):

1 kg fogasfilé
só
10 dkg zsemlemorzsa
15 dkg vaj
50 dkg mélyhűtött,
konyhakész tenger
gyümölcsei
50 dkg friss paradicsom
2 dl olaj
2 gerezd fokhagyma
2 dkg friss bazsalikom
1 dkg színes bors
2 dl száraz fehérbor

a körethez:

20 dkg sárgarépa
10 dkg zeller
30 dkg cukkini
10 dkg vaj
3 dkg ételízesítő
1 dkg borsikafű
2 gerezd fokhagyma
3 dl tejszín
30 dkg szélesmetélt
só

Elkészítés:

A körethez a sárgarépát, a zellert és a cukkinit 3 mm vékony csíkokra vágjuk. Vastagabb falú serpenyőben a vajat megolvasztjuk, a zellert és a sárgarépát megpirítjuk, ételízesítővel megszórjuk, borsikafűvel fűszerezzük, és ha a zöldségek félig megpuhultak hozzáadjuk a zúzott fokhagymát és a cukkinicsíkokat is. A tejszínnel jól összeforraljuk, vigyázva, hogy a zöldségeink roppanósak maradjanak. A tésztát lobogva forró, sós vízben kifőzzük, és a párolt zöldségekkel összeforgatjuk.

A fogasfilét leöblítjük, és papírtörlővel szárazra töröljük, majd megsózzuk, és a zsemlemorzsaiba forgatjuk, azután forró vajban mindkét oldalát szép pirosra sütjük.

A kiolvasztott tenger gyümölcseit leszűrjük, és levét félretesszük. A paradicsomot 10 másodpercig lobogó vízben leforrázzuk, utána jeges vízben gyorsan lehűtjük, majd meghámozzuk és 1x1 centis kockákra vágjuk.

Serpenyőben az olajat felforrósítjuk, a tenger gyümölcseit megpirítjuk benne, a zúzott fokhagymát beledobjuk, apróra vágott bazsalikommal és frissen őrölt színes borssal fűszerezzük, megsózzuk, a tenger gyümölcsei levét beleöntjük, és gyorsan kiforraljuk. Az így elkészült ragut tálalás előtt a paradicsommal és a fehérborral összeforgatjuk.

Tálaláskor a zöldséges tésztát tányérokra halmozzuk, majd a frissen sült halat és a paradicsomos tenger gyümölcseit rátesszük.



ASZALT SÁRGABARACKKAL TÖLTÖTT PULYKAMELL SÜLT BIRSALMÁVAL ÉS PARAJLEVELES BURGONYAROLÁDDAL

Hozzávalók

(10 személyre):

50 dkg aszalt sárgabarack
2,5 dl tokaji aszú (3 puttonyos)
1,8 kg pulykamellfilé
2 dkg só
5 dkg szárnyas fűszerkeverék
1 dl olaj
1 dl tejszín

a mártáshoz:

aszú, ami visszamaradt
a sárgabarack áztatásából
3 dl tejszín

a körethez:

1 kg birsalma
5 dkg vaj
5 dkg porcukor

a burgonyaroládhoz:

1 kg burgonya
30 dkg liszt
2 dkg só
csipet őrölt fehér bors
15 dkg vöröshagyma
2 dl olaj
30 dkg leveles paraj
(vagy mélyhűtött)
10 dkg vaj
1 dkg fokhagyma
1 dl tejszín

Elkészítés:

Az aszalt sárgabarackot előző este beáztatjuk az aszúba. A pulykamellet nagy szeletekre vágjuk, és fél centi vastagságúra verjük, majd sózzuk, és a szárnyas fűszerrel beszórzuk.

A sárgabarackot az előkészített húsrá halmozzuk, felgöngyöljük és egy kissé megolajozott alufóliába csavarva 180 °C-ra előmelegített sütőben (légkeveréses sütőben 165 °C) 10-12 perc alatt megsütjük. A sütéskor visszamaradt húsléből az aszúval és a tejszínnel beforralva mártást készítünk.

A körethez a birsalmát megmossuk, meghámozzuk, cikkekre vágjuk, és a magházát eltávolítjuk, majd olvasztott vajba forgatjuk. Egy tepsibe rakva porcukorral vastagon meghintjük. Forró sütőben vagy grillezőben a cukrot megkaramellizáljuk rajta.

A burgonyaroládhoz a megtisztított burgonyát lereszeljük, hozzáadjuk a lisztet, sózzuk, borsozzuk, és belekeverünk egy kevés pirított hagymát, majd kiolajozott palacsintasütőben vékony lepényeket sütünk belőle. A leveles parajt vajon megpároljuk, sóval, fehér borssal és a zúzott fokhagymával ízesítjük, majd a tejszínt ráöntjük. Jól összeforraljuk, majd megtöltjük vele a burgonyalepényeket és feltekerjük roládnak. A töltött pulykamellet ujjnyi széles szeletekre vágjuk, és a kissé ferdén, nagyobb darabokra szelt burgonyaroláddal tálaljuk, a karamellizált birsalmát mellé kínáljuk.



Takács Tamás mesterszakács,
a Hotel Palatinus City Center
konyhafőnökének ajánlásával



FÜSTÖLT PULYKAMELLEL ÉS RIKOTTÁVAL TÖLTÖTT PADLIZSÁNTEKERCEK PETREZSELYEM PESZTÓVAL

Hozzávalók

(10 személyre):

3 (kb. 1,2 kg) padlizsán
só
60 dkg kaliforniai paprika
20 dkg feta sajt
25 dkg ricotta
fél csokor bazsalikomlevél
fél mokkáskanál só
fél mokkáskanál őrölt bors
60 dkg füstölt pulykamell
2 dl olívaolaj

a petrezselyempesztóhoz:

2-3 csokor petrezselyem
3 dkg fokhagyma
0,4 dl vörösborecet
2 dkg szardellapaszta
3 dl olívaolaj

Elkészítés:

A padlizsánokat hosszában felszeleteljük. Kissé megsózzuk (kb. fél óra alatt kiengedi a keserű levét). Leöblítjük, és konyhai papírtörővel megszáritjuk. A paprikát megsütjük, és a héját lehúzzuk. A padlizsánszeletek mindkét felét grillrácsra megsütjük. A fetát, a ricottát és a durvára vágott bazsalikomot összekeverjük, sózzuk, borsozzuk. A padlizsánszeleteket kiterítjük, minden darabra 1-1 szelet füstölt pulykamellet teszünk. Keresztben 1-2 sültpaprika csíkot rakunk, és az egyik végébe a már kikevert ricottás sajtot kanalazzuk, majd szorosan feltekerjük. Olajjal megkenjük, és egy percre a forró, 190-200 °C-os sütőbe (légkeveréses sütőben 170-180 °C) toljuk.

A pesztóhoz a hozzávalókat apróra vágjuk, a vörösborecettel és a szardellapasztával robotgéppel összekeverjük. Keverés közben annyi olajat adunk hozzá, hogy a pesztó összeálljon.

A padlizsántekercseket petrezselyempesztóval és friss pirítóssal tálaljuk.



ASZALTSZILVÁS KÁPOSZTÁVAL TÖLTÖTT KACSACOMB BURGONYÁS RÉTESSSEL

Hozzávalók

(10 személyre):

20 dkg aszalt szilva
3 dl vörösbor
2 dl olaj
5 dkg cukor
20 dkg vöröshagyma
50 dkg savanyú káposzta
1 mokkáskanál só
fél mokkáskanál őrölt fekete
bors
2,5 kg kacsacomb
20 dkg alma
15 dkg sárgarépa
10 dkg zeller

a burgonyás réteshez:

30 dkg vöröshagyma
1 dl olaj
fél mokkáskanál piros-
paprika
1,5 kg burgonya
1 mokkáskanál só
fél mokkáskanál őrölt fekete
bors
2 dl tejföl
3 tojás
2 csomag réteslap

Elkészítés:

Az aszalt szilvát vörösborba áztatjuk. Egy kevés olajon cukrot pirítunk, a hagyma felét finomra vágjuk, rádobjuk a karamellizált cukorra, majd belekeverjük az összevágott, kimosott savanyú káposztát. Sóval, borsal fűszerezzük és megpároljuk.

A szilvaszemeket lecsöpögtetjük, félbevágjuk, és a káposztába szórjuk, pár percig együtt pároljuk, majd félretesszük, és hagyjuk kihűlni.

A kacsacombokat megtisztítjuk, a bőrét fellazítjuk, megsózzuk, majd a káposztát a bőre alá töltjük.

A maradék hagymát, az almát, a sárgarépát és a zellert megtisztítjuk, julienne-re vágjuk, a kacsacombok mellé rakjuk, és 180 °C-os sütőben (légkeveréses sütőben 165 °C) kb. 1–1,5 óra alatt készre sütjük, közben gyakran locsolgatjuk.

A kacsacombokkal sült zöldségeket az almával összeturmixoljuk, a kacsasütésből megmaradt peccsenyelével és a szilva áztatásához használt vörösborral felöntjük, majd összeforraljuk.

A burgonyás réteshez a hagymát megtisztítjuk, felaprítjuk, és egy kevés olajon üvegesre pirítjuk, pirospaprikával megszórjuk, majd a meghámozott és kockákra vágott burgonyát beletesszük. Sóval, borssal ízesítjük, és annyi vizet öntünk hozzá, hogy ellepje. Mikor megpuhult kissé összetörjük, félretesszük, és hagyjuk kihűlni. A tejfölt és a tojást belekeverjük. A réteslapokat széthajtogatjuk, a burgonyatölteléket ráhalmozuk, tiszta konyharuhával feltekerjük, és a rudak tetejét tojással megkenjük. A rétest 180 °C-os sütőben (légkeveréses sütőben 165 °C), kb. 20 perc alatt készre sütjük. A kacsacombot a mártással és a burgonyás rétesrel tálaljuk.



Ordonics Árpád mesterszakács,
a Hotel Pátria
konyhafőnökének ajánlásával



ZSÁLYÁS, GÖNGYÖLT ÖRDÖGHAL VAJBAN FORGATOTT PARAJLEVÉLEN

Hozzávalók

(10 személyre):

1,2 kg filézett ördöghal
2 dkg só
0,5 dl citromlé
1 csokor zsálya
30 dkg kolozsvári szalonna
5 dkg kristálycukor
1 póréhagyma
2 dl zöldségalaplé
sötét szójamártás
5 dkg vaj
2 gerezd fokhagyma
40 dkg leveles paraj

Elkészítés:

A halfiléket megmossuk, lecsöpögtetjük, megsózzuk, citromlével bedörzsöljük, és zsályalevelekkel ízesítjük. A szalonnát vékonyra szeleteljük, és a zsályás halfiléket betekerjük vele, majd 200 °C-os sütőben (légkeveréses sütőben 180 °C) megsütjük.

A cukrot megkaramellizáljuk, a karikákra vágott póréhagymát rádobjuk, a zöldségalapléval és a szójamártással felöntjük, ezt a mártást a kitálalt hal mellé öntjük, valamint vajon párolt és zúzott fokhagymával, lehetőleg sóval ízesített parajjal kínálunk.



VADRIZZSEL TÖLTÖTT CSIRKEMELLFILÉ JUHARSZÓSSZAL

Hozzávalók

(10 személyre):

1,6 kg csirkemellfilé
20 dkg piros húsuprika
10 dkg vadrizs
5 tojásfehérje
2,5 dl tejszín
2 dkg só
1,5 kiskanál őrölt bors
1 dl olaj

a juharszószhoz:

10 dkg vöröshagyma
3 dkg gyömbér
5 dl fehérbor
2,5 dl juharszirup
5 dl tejszín
5 dl húsleves
10 dkg vaj

a körethez:

5 dkg vaj
50 dkg bébirépa
50 dkg ceruzabab
50 dkg karfiol
2 dkg só

Elkészítés:

A csirkemell leeső részeit ledaráljuk, az apróra vágott paprikával, a főtt vadrizszel, a tojásfehérjével, a tejszínnel, egy kevés sóval és borssal tölteléket készítünk belőle.

A csirkemelleket felszúrjuk, és a kész töltelékkel megtöltjük, sózzuk, borsozzuk, és serpenyőben egy kevés olajon elősütjük, majd 20 perc alatt 180 °C-os sütőben (légkeveréses sütőben 165 °C) megsütjük.

A hagymát megtisztítjuk, apróra vágjuk, reszelt gyömbérrel ízesítjük, majd a fehérborral felére pároljuk. A juharszirupot, a tejszínt, a húsleveset beleöntjük, és sűrűre beforraljuk, majd a vajat hozzákeverjük. Tálaláskor a kész mártást a szeletelt csirke mellé öntjük, köretként vajon párolt zöldségeket kínáljuk.





Fotók: Patyi Fotóstúdió Kft.
Food-stylist: Korpádi Péter

