ELŐÉTEL

Spárgasaláta, eper, grapefruit-dresszing

Adag: 4 fő
Idő: 15 perc

HOZZÁVALÓK:

- 2 FEJ BÉBI RÓMAI SALÁTA
- 6 EK GRAPEFRUIT DRESSZING (KÉSZEN ADJUK)
- 12 DB ZÖLDSPÁRGA
- 30 DKG EPER
- ½ BAGETT
- PARMEZÁNFORGÁCS
- SÓ, BORS
- CSIPETNYI CUKOR
- 5 DKG VAJ
- 1 BABÉRLEVÉL
- 4 DB EGÉSZ BORS
- JÉG

ESZKÖZÖK:

- 1 DB 2L-ES KEVERŐTÁL
- 24-26 CM-ES SERPENYŐ, FEDŐ
- ZÖLDSÉGHÁMOZÓ
- VÁGÓDESZKA
- SZŰRŐ
- TÁL A JEGES VÍZNEK

BORAJÁNLAT:

LAPOSA FRISS 2012

Bár két hete a gourmet vacsorán még nem került az asztalra a spárga, türelemmel voltunk és a héten Lajos meggyőz minket, hogy érdemes volt várni. A grapefruit dresszing színes, étvágygerjesztő egységbe foglalja a spárga, az eper és a parmezán édes-sós ízvilágát. A salátához jól esik majd az új Laposa friss, aminek citrusos savai megteszik az emésztőenzimeinkre azt a hatást, ami elvárható egy balatoni gyümölcsös rizlingtől. A főétel, még a friss tavaszi vízre tekintettel, időben menünkre került harcsapaprikás, amit folyami szürkeharcsából készítünk. A paprikás mártást is elkészítjük előre, tehát lesz időnk bőven a főzés mellett egyéb programokra is. A nemes halhoz szép, telt kortyok dukálnak, amit Gróf Buttler új, 2011-es Kékfrankosától meg is kapunk.

Elkészítés: A bébi római salátát megmossuk, leveleire szedjük. Az epret megmossuk, cikkekre vágjuk. A sütőt 190 fokra előmelegítjük. A félig kiolvadt bagettet 2 mm-es szeletekre vágjuk, tepsibe elrendezzük, sózzuk, borsozzuk; előmelegített sütőben kb. 8-10 perc alatt megpirítjuk. A spárgákat vékonyan meghámozzuk, belehelyezzük egy 24-26 cm-es lábasba és felöntjük annyi vízzel, hogy pont ellepje. Sózzuk, borsozzuk, hozzáadjuk a csipetnyi cukrot, a babérlevelet, az 5 dkg vajat. Együtt felforraljuk, majd lefedjük és a spárga vastagságától függően további 3 percig főzzük. Ha kész, a spárgát leszűrjük, és jeges vízbe tesszük. Ha lehűlt a hegyétől számítva kb.6 cm-nél levágjuk a tetejét, ezt félretesszük, a többi részt felkarikázzuk. A római saláta leveleket keverőtálba helyezzük, hozzáadjuk az epercikkeket, grapefruit dresszinget, spárga karikákat és kíméletesen átforgatjuk.

Tálalás: 4 tányérra egyenlően szétosztjuk a salátát, adagonként 3 spárgafejet és a krutont. Parmezánforgácsot ízlés szerint teszünk a tetejére, így tálaljuk.

Tudtad?

Augustus római császár a tettek embere volt. Tőle származik a mondás: „velocius quam asparagi conquantur", vagyis gyorsabban, mint ahogy a spárga megfő.

FŐÉTEL

Harcsapaprikás, pirított házi túrós csusza

Adag: 4 fő
Idő: 1 óra

HOZZÁVALÓK:

- 70 DKG SZÜRKEHARCSA FILÉ
- 4 DL PAPRIKÁS HALMÁRTÁS (MI ADJUK)
- 30 DKG SZÁRAZ CSUSZATÉSZTA
- SÓ
- KB. 1,5 DL SANSA OLAJ
- 4 DL TEJFÖL
- 20 DKG FÜSTÖLT SZALONNA
- 35 DKG JERSEY HÁZI TÚRÓ
- 1 DB HEGYES ERŐS PAPRIKA
- 1 DB SALOTTA HAGYMA
- ½ KÁPIA PAPRIKA

ESZKÖZÖK:

- 20 CM-ES LÁBAS
- 30 CM-ES SERPENYŐ
- TÉSZTASZŰRŐ
- KÉS, VÁGÓDESZKA
- LAPÁTKANÁL
- KONYHAI PAPÍRTÖRLŐ

BORAJÁNLAT:

GRÓF BUTTLER KÉKFRANKOS 2011

Elkészítés: A harcsafiléket kb. 3-4 dkg-os kockákra vágjuk. A szalonnát 1x1 cm-es kockákra vágjuk. Serpenyőben, kis lángon zsírját kiengedjük, majd leszűrjük, a zsírt félre rakjuk, a szalonnát papírtörlőre helyezzük. 1,5 l vizet 1 dl olívaolajjal és 1 ek sóval felforralunk. A forrásban lévő vízbe beletesszük a tésztát, amikor visszaforrt fedőt teszünk rá, időnként megkavarva főzzük (kb. 8 perc). Kóstolással ellenőrizzük, ne főzzük túl. Ha kész leszűrjük, folyó hideg vízzel hűtjük, kevés olajjal elkeverjük. Kb. 20 cm átmérőjű lábasban 2 dl vizet forralunk, hozzáadjuk a harcsát és a paprikás mártást, forrásig hevítjük, majd lassú tűzön addig főzzük, míg a harcsa meg nem puhul, ami kb. 6-7 perc. Óvatosan keverhetjük, hogy ne ragadjon le a hal. Közben a kápia paprikát, a salotta hagymát és a hegyes erős paprikát finomra vágjuk. A harcsához hozzáadjuk a kápiát és salotta hagymát. A hegyes erős paprikát a tálaláshoz fogjuk használni. 30 cm-es serpenyőben felmelegítjük a félre rakott szalonnazsírt, beledobjuk a főtt csuszatésztát, megpirítjuk az egyik oldalát, majd lapátkanál segítségével megfordítjuk és a másik oldalát is megpirítjuk.

Tálalás: A tányér egyik felére tésztát (1/8-át) helyezünk, megszórjuk túróval, majd tésztát rakunk rá, leöntjük tejföllel, pirított szalonna kockákkal megszórjuk. A tányér másik felére a harcsákat osztjuk el. Ízlés szerint megszórjuk hegyes erős paprikával.

Új Muzsikás:
Jön a tél megy a gólya-pár

Jó főzést és étvágyat kíván
a Kertipad csapata!

ELŐÉTEL

Spárgasaláta, eper, grapefruit-dresszing

Bár két hete a gourmet vacsorán még nem került az asztalra a spárga, türelemmel voltunk és a héten Lajos meggyőz minket, hogy érdemes volt várni. A grapefruit dresszing színes, étvágygerjesztő egységbe foglalja a spárga, az eper és a parmezán édes-sós ízvilágát.
A salátához jól esik majd az új Laposa friss, aminek citrusos savai megteszik az emésztőenzimeinkre azt a hatást, ami elvárható egy balatoni gyümölcsös rizlingtől. A főétel, még a friss tavaszi vízre tekintettel, időben menünkre került harcsapaprikás, amit folyami szürkeharcsából készítünk. A paprikás mártást is elkészítjük előre, tehát lesz időnk bőven a főzés mellett egyéb programokra is.
A nemes halhoz szép, telt kortyok dukálnak, amit Gróf Buttler új, 2011-es Kékfrankosától meg is kapunk.

Adag: 4 fő
Idő: 15 perc

HOZZÁVALÓK:

- 2 FEJ BÉBI RÓMAI SALÁTA
- 6 EK GRAPEFRUIT DRESSZING (KÉSZEN ADJUK)
- 12 DB ZÖLDSPÁRGA
- 30 DKG EPER
- ½ BAGETT
- PARMEZÁNFORGÁCS
- SÓ, BORS
- CSIPETNYI CUKOR
- 5 DKG VAJ
- 1 BABÉRLEVÉL
- 4 DB EGÉSZ BORS
- JÉG

ESZKÖZÖK:

- 1 DB 2L-ES KEVERŐTÁL
- 24-26 CM-ES SERPENYŐ, FEDŐ
- ZÖLDSÉGHÁMOZÓ
- VÁGÓDESZKA
- SZŰRŐ
- TÁL A JEGES VÍZNEK

BORAJÁNLAT:

LAPOSA FRISS 2012

Elkészítés: A bébi római salátát megmossuk, leveleire szedjük. Az epret megmossuk, cikkekre vágjuk. A sütőt 190 fokra előmelegítjük. A félig kiolvadt bagettet 2 mm-es szeletekre vágjuk, tepsibe elrendezzük, sózzuk, borsozzuk; előmelegített sütőben kb. 8-10 perc alatt megpirítjuk. A spárgákat vékonyan meghámozzuk, belehelyezzük egy 24-26 cm-es lábasba és felöntjük annyi vízzel, hogy pont ellepje. Sózzuk, borsozzuk, hozzáadjuk a csipetnyi cukrot, a babérlevelet, az 5 dkg vajat. Együtt felforraljuk, majd lefedjük és a spárga vastagságától függően további 3 percig főzzük. Ha kész, a spárgát leszűrjük, és jeges vízbe tesszük. Ha lehűlt a hegyétől számítva kb.6 cm-nél levágjuk a tetejét, ezt félretesszük, a többi részt felkarikázzuk. A római saláta leveleket keverőtálba helyezzük, hozzáadjuk az epercikkeket, grapefruit dresszinget, spárga karikákat és kíméletesen átforgatjuk.

Tálalás: 4 tányérra egyenlően szétosztjuk a salátát, adagonként 3 spárgafejet és a krutont. Parmezánforgácsot ízlés szerint teszünk a tetejére, így tálaljuk.

FŐÉTEL

Harcsapaprikás, pirított házi túrós csusza

Adag: 4 fő
Idő: 1 óra

HOZZÁVALÓK:

- 70 DKG SZÜRKEHARCSA FILÉ
- 4 DL PAPRIKÁS HALMÁRTÁS (MI ADJUK)
- 30 DKG SZÁRAZ CSUSZATÉSZTA
- SÓ
- KB. 1,5 DL SANSA OLAJ
- 4 DL TEJFÖL
- 20 DKG FÜSTÖLT SZALONNA
- 35 DKG JERSEY HÁZI TÚRÓ
- 1 DB HEGYES ERŐS PAPRIKA
- 1 DB SALOTTA HAGYMA
- ½ KÁPIA PAPRIKA

ESZKÖZÖK:

- 20 CM-ES LÁBAS
- 30 CM-ES SERPENYŐ
- TÉSZTASZŰRŐ
- KÉS, VÁGÓDESZKA
- LAPÁTKANÁL
- KONYHAI PAPÍRTÖRLŐ

BORAJÁNLAT:

GRÓF BUTTLER KÉKFRANKOS 2011

ZENEAJÁNLAT:

ÚJ MUZSIKÁS: JÖN A TÉL MEGY A GÓLYA-PÁR

Elkészítés: A harcsafiléket kb. 3-4 dkg-os kockákra vágjuk. A szalonnát 1x1 cm-es kockákra vágjuk. Serpenyőben, kis lángon zsírját kiengedjük, majd leszűrjük, a zsírt félre rakjuk, a szalonnát papírtörlőre helyezzük.

1,5 l vizet 1 dl olívaolajjal és 1 ek sóval felforralunk. A forrásban lévő vízbe beletesszük a tésztát, amikor visszaforrt fedőt teszünk rá, időnként megkavarva főzzük (kb. 8 perc). Kóstolással ellenőrizzük, ne főzzük túl. Ha kész leszűrjük, folyó hideg vízzel hűtjük, kevés olajjal elkeverjük. Kb. 20 cm átmérőjű lábasban 2 dl vizet forralunk, hozzáadjuk a harcsát és a paprikás mártást, forrásig hevítjük, majd lassú tűzön addig főzzük, míg a harcsa meg nem puhul, ami kb. 6-7 perc. Óvatosan keverhetjük, hogy ne ragadjon le a hal.

Közben a kápia paprikát, a salotta hagymát és a hegyes erős paprikát finomra vágjuk. A harcsához hozzáadjuk a kápiát és salotta hagymát. A hegyes erős paprikát a tálaláshoz fogjuk használni. 30 cm-es serpenyőben felmelegítjük a félre rakott szalonnazsírt, beledobjuk a főtt csuszatésztát, megpirítjuk az egyik oldalát, majd lapátkanál segítségével megfordítjuk és a másik oldalát is megpirítjuk.

Tálalás: A tányér egyik felére tésztát (1/8-át) helyezünk, megszórjuk túróval, majd tésztát rakunk rá, leöntjük tejföllel, pirított szalonna kockákkal megszórjuk. A tányér másik felére a harcsákat osztjuk el. Ízlés szerint megszórjuk hegyes erős paprikával.

Jó főzést és étvágyat kíván a Kertipad csapata!