



Kreatív Gasztronómia

2019. ŐSZ-TÉL



Köszöntő

A séfek számára az egyik leginspirálóbb időszakba érkezünk. Ősszel olyan gazdagsággal ontja terméseit a természet, hogy alig győzzük iramát. A bogyók, a dió, az érett céklák, gombák, a vadhúsok kiváló alapanyagai az étlapnak – sőt, sokan fűszerként is alkalmazzák a gyümölcsöket, zöldségeket. Technológia, de leginkább kreativitás függő, hogy mi kerül valójában a kínálatba. A hagyományos ízeket, a tradicionális konyhát tisztelve is lehet egyedi az éttermi választék, ha ízléssel és fantáziával válogatjuk a fűszereket, amelyeknek szintén a szezonjába értünk. Most frissen, a téli és tavaszi hónapokban pedig szárítva, vagy folyékony formában segítik a séfek alkotó munkáját. A Kreatív Gasztronómia őszi-téli kiadványában vendégséfek mutatják be, hogy milyen sokrétűen, sokszínűen lehet használni az UFS alapanyagait az őszi terméseivel. Azért, hogy ebben a gyűjteményben mindenki megtalálja a számára követhetőt. Azt, amivel vendégei is elégedettek.

Örömteli kísérletezést kívánok!



RECEPTEK

RECEPTEK BUBÁLIK CSABÁTÓL, A VITAL HOTEL NAUTIS GÁRDONY SÉFJÉTŐL

Báránbordák pitával és zöldségekkel	12
Töltött malackaraj, vele sült burgonyával	13
Sült csirkecombfilé gödöllői raguval	14
Roston sült fogasszeletek sonkás burgonyacikkal	15
Fűszeres, fokhagymás tarjachips burgonyával	16

KARÁCSONYI MENÜ NÉMETH ZSOLTTÓL, A PANNÓNIA ÉTTEREM SÉFJÉTŐL

Caldo verde XXI. század	18
Fogashalászlé veloutéval	19
Malaccsászár, véreshurka, fehérbab püré, céklapor, lila káposztás almasaláta	20
Szarvasgerinc, sütőtökös vadas, cékla wellington	21
Kókuszos fehér csokoládé-mousse, karamellás gesztenye, szilvasorbet	22

SZILVESZTERI MENÜ POÓCZA BENCÉTŐL, A MÓLÓ ÉTTEREM SÉFJÉTŐL

Füstölt angolnafile, uborkavíz-kocsonya, citrusos csírák, szezámagropogós	24
Sült malacos húsos pite, kápiakrém, fermentált zöldségek	25
Rozé kacsamell, céklatektúrák, diótuille, kakukkfűves kölesmuffin	26
Szarvasgerinc, pirított bordáskel, shitake, karotta, szója	27
Fehér csokoládés vargányás millefeuille, pezsgőkaviár, karamell	28



Csíki
Sándor

FŰSZEREK A LEGJOBB HELYEKRŐL

A fűszerek származási helye a minőségre, a molekuláris profilra (kemotípusra) s ezzel élvezeti értékükre is hatással van. Ez adja a jól válogatott, legjobb termőhelyekről származó fűszerek különleges értékét.

KAKUKKFŰ (MORZSOLT) - LENGYELORSZÁG

A kakukkfű (Thymus) nemzetségbe legalább 350 fűszeres illatú örökzöld faj tartozik. Közülük fűszerként leggyakrabban a frissen és szárítva egyaránt jól alkalmazható kerti kakukkfű (Thymus vulgaris) használatos. A Lengyelországból származó szárított, morzsolt kakukkfű kiváló minőségére utal, hogy a franciaországi „Herbes de Provence” fűszerkeverékekben is többnyire lengyel kakukkfű található és a Franciaországban kapható kakukkfűvek közel 90%-át lengyel termelők állítják elő. A kakukkfű olyan ökológiailag is legtisztábbnak számító régiókból származnak, mint a Kujávia-Pomerániai vajdaság északon, vagy a termelés nagy részét adó Lublini vajdaság, keleten.



RÓMAI KÖMÉNY (ÖRÖLT) - INDIA

A római kömény a bors után vitathatatlanul a legnépszerűbb fűszer, amelyet Mexikótól Kínáig, szerte a világon rendszeresen használnak. Erőteljes, édeskés-kesernyész, földes-füstös, egyesek által csípősnek leírt meleg aromái a latin, az indiai és közel-keleti konyhákban is meghatározóak. A legjobb római kömény az indiai Gujarat és Rajasthan tartományokból származik.



ROZMARING (MORZSOLT) - MAROKKÓ

A rozmaring (Rosmarinus officinalis L.) a Mediterráneumban őshonos. Marokkóban a rozmaring az északi Atlasz-hegység domboldalain és fennsíkain, az illatos atlasz cédrus zónája alatt nő. A marokkói rozmaring illóolaja az eukaliptuszra emlékeztet. Az éghajlat, a talaj és a napsütés különböző kemotípusokat, íz és illat profilokat eredményez. Amíg például a spanyol rozmaring a „kámfor kemotípus” képviselője, addig az Atlasz-hegységben növekedő marokkói rozmaring a „cineol kemotípus” tagja. A terroirtól más és különleges a marokkói rozmaring, ahogy ettől különlegesebbek mind, az itt említett, nagyra becsült termőhelyekről származó, illatos-zamatos fűszerek is.



FEKETE BORS (EGÉSZ, ÖRÖLT) - VIETNAM

A fekete bors (Piper nigrum L.) a világ legkedveltebb, legrészelebb körüen használt fűszere. Csípősséget és mélységet ad az ételnek. A legnagyobb termelők élővilágában felsorakozott Vietnam legkitűnőbb ültetvényei a Thai-öbölben található, paradicsomi szépségű Phú Quốc-szigeten találhatók, ahol az éves átlaghőmérséklet 27°C. Az itt termesztett borsot kézzel szüretelik, osztályozzák, és napon szárítják.

Az első osztályú vietnami fekete bors egységes méretű, sötét színű, sárga belsejű, intenzív aromájú, de enyhe ízű. Illatában erős, citrusos, gyümölcsös. Aromás, telt íze fekete teát, füstöt és fát is idéz. Savassága, édessége, mustáros, kámforos zamatai kiegyensúlyozottak, harmonikusak. Finom citromossága miatt salátákhoz, Ceasar saláta dressinghez, sült halakhoz, pörköltökhöz, ragukhoz, levelekhez is felettebb jól illik.



OREGÁNÓ (MORZSOLT) - TÖRÖKORSZÁG

A szurokfű nemzetségbe tartozó oregánó jó példája a termőhely fontosságának, hiszen a világon előforduló különböző fajok, alfajok - egymástól eltérően - lehetnek keserűbbek, édesebbek vagy borsosabbak is. Amíg a görög oregánó leginkább sós és földes, az olasz enyhébb, a török inkább csípős, édes, fűszeres és lágy, ami számos ételhez a legideálisabb. A török oregánó (Oregano onites L.) a leggyakoribb oregánó faj Törökországban. Illóolaj összetétele eltér a Mediterráneumban előforduló más oregánó fajokétól.



CSÍPÓS PAPRIKA (ÖRÖLT) - SPANYOLORSZÁG

A paprika a magyar konyha legnagyobb mennyiségben használt emblematikus fűszere. Spanyolországban a paprika „pimentón” néven már azóta jól ismert, hogy a 16. században „a Duero folyón túli terület” (Extremadura) konyhájának tipikus fűszerévé vált. A csípős (picante) paprika különösen Galícia és Extremadura régiókban népszerű. Karaktere eltér a hazai csípős paprikáétól, amiért az alkalmazása különösen izgalmas lehet.



MAJORÁNNA (MORZSOLT) - EGYIPTOM

A kerti majoránna (Origanum majorana L.), a nálánál aromásabb, robosztusabb oregánó közeli rokona. A kelet-mediterrán térségben (Törökország, Görögország) őshonos, de a Földközi-tenger környékén mindenütt előfordul. Az ókorban Osiris szent növénye volt, s napjainkban éppen a Théba városának is otthont adó Felső-Egyiptomban termelik és napon szárítják a legnagyobb mennyiségben. A magyar konyhában is népszerű, illatos, fűszeres, édeskés, fenyős, gyantás, gyógynövényes majoránna a kakukkfűvel és rozmaringgal is közeli rokonságban van, ezért velük természetes szövetségesként harmonizál.



AUTENTIKUS ÍZEK TERMÉSZETESEN

INTENZÍV FÜSZER AROMA SZÁRMAZÁSI HELYÉNEK KÖSZÖNHETŐEN



A TRADICIONÁLIS KÖRÜLMÉNYEK KÖZT TERMESZTETT KNORR FÜSZEREK
VALÓDI, TERMÉSZETES ÍZÉLMÉNYT BIZTOSÍTANAK KONYHÁJÁN



KNORR ENYHÉN CSÍPŐS FÜSZERPAPRIKA ÖRLEMÉNY SPANYOLORSZÁGBÓL

A paprika nem csak hazánkban kiemelt jelentőségű fűszer, mivel Spanyolország nemzeti fűszere is, így nem meglepő, hogy majdnem minden ételhez tesznek egy kis paprikát. Nemzeti kincsként megbecsült termőhelyei a Guadalentin folyó lapos völgye és La Vera völgye. A mediterrán éghajlat, esőzések és a forróság elősegíti a paprika megfelelő érlelését. A csípős paprika chili paprikából készül, enyhén fűszeres ízt biztosít. Sokoldalúan felhasználható levesekhez, ragus ételekhez.



Származási hely
Spanyolország



Gulyásleves

20×220 g



KNORR ÖRÖLT FÜSZERKÖMÉNY INDIÁBÓL

A köményt erőteljes, édeskés-kesernyész, földes-füstös íz jellemzi. A legjobb római kömény az indiai Gujarat és Rajasthan tartományokból származik. Indiai, Közel-Keleti és mexikói ételekhez egyaránt ajánlott. A Magyarországon is népszerű chilis babnak remek kiegészítő fűszere.



Származási hely
India



Chilis bab

20×220 g



KNORR ROZMARING MAROKKÓBÓL

A rozmaringnak keserű és intenzív íze van, ezért óvatosan kell használni. Leginkább bárányhoz, erős levesekhez és pörköltökhöz ajánljuk. Zöldségekhez, valamint steakhez és sült burgonyához is kiváló. Marokkóban a rozmaring az északi Atlasz-hegység domboldalain és fennsíkain, az illatos atlasz cédrus zónája alatt nő. Az éghajlat, a talaj és a napsütés különböző kemotípusokat, íz és illat profilokat eredményez. A marokkói rozmaring nagyra becsült termelőhelyről származó fűszer, éppen ezért maga a termőföld teszi különlegessé és rendhagyóvá.



Származási hely
Marokkó



Héjában sült burgonya

20×130 g



KNORR KAKUKKFŰ LENGYELORSZÁGBÓL

A kakukkfű jól ismert intenzív és édes ízéről. A Lengyelországból származó szárított, morzsolt kakukkfű kiváló minőségére utal, hogy a franciaországi „Herbes de Provence” fűszerkeverékekben is többnyire lengyel kakukkfű található és a Franciaországban kapható kakukkfűvek közel 90%-át lengyel termelők állítják elő. A kakukkfű olyan ökológiailag is a legtisztábbnak számító régiókból származik, mint a Kujávia-Pomerániai vajdaság északon, vagy a termelés nagy részét adó Lublini vajdaság. Széles körben használatos, legyen szó hús- és zöldségfélékről, friss zöldségsalátákról, különböző mártásokról és levesekről.



Származási hely
Lengyelország



Sült csirke

20×80 g





KNORR ŐRÖLT FEKETEBOORS

VIETNÁMBÓL

A fekete bors szerte a világon a fűszerek fűszere. A vietnami nedves éghajlat alatt, 2 éven át tartó érlelés kiváló ízélményt eredményez. A fekete borsnak egyszerre van erős, fűszeres íze. A legnagyobb termelők élvonalába felsorakozott Vietnam legkitűnőbb ültetvényei a Thai-öbölben található, paradicsomi szépségű Phú Quốc szigeten található, ahol az éves átlaghőmérséklet 27°C. Az őrölt fekete borsot általában levesekhez és pörkölttekhez használjuk, de töltelékekhez, húsokhoz is kiváló. A fekete bors legnagyobb titka az, hogy mindent erősebbé és intenzívebbé tesz.





Származási hely
Vietnám



Mihez ajánljuk **Marha tatár**

6×500 g



KNORR EGÉSZ FEKETEBOORS

VIETNÁMBÓL

A fekete bors tökéletes fekete színét annak köszönheti, hogy a betakarítása január és június eleje között zajlik, ezután a szárításra kerül sor, amire a vietnami éghajlat kedvezően hat. A fekete borsszemek a húsoknak, szószoknak kiváló ízt adnak.





Származási hely
Vietnám



Mihez ajánljuk **Grillezett marhaszelet**

6×500 g



KNORR OREGÁNÓ

TÖRÖKORSZÁGBÓL

Az oregánónak erős és kifejező íze van, mivel Törökországban kedvező éghajlaton, megfelelő csapadékmennyiség mellett nő. Amíg a görög oregánó leginkább sós és földes, az olasz enyhébb, a török inkább csípős, édes, fűszeres és lágy, ami számos ételhez a legideálisabb. Szinte minden zöldséghez ajánljuk, különösen a lédús paradicsomhoz és a húsmártásokhoz. Az oregánó a mediterrán ételek ízét jobban felerősíti.





Származási hely
Törökország



Mihez ajánljuk **Pizza**

6×150 g



KNORR MAJORANNA

EGYIPTOMBÓL

A majoranna tele van édes aromával. Napjainkban éppen a Théba városának is otthont adó Felső-Egyiptomban termelik, napon szárítják nagy mennyiségben. A magyar konyhában is népszerű, illatos, fűszeres, édeskés ízt kölcsönöz. Tökéletesen alkalmas húskételekre, darált húsrá, belsőségekre. Használhatjuk levesekhez, mártásokhoz, zöldség ételekhez.





Származási hely
Egyiptom



Mihez ajánljuk **Magyaros fogások, belsőségek**

6×150 g



KNORR SÜLTCSIRKE FŰSZERKEVERÉK

100% TERMÉSZETES ÖSSZETEVŐK

A klasszikus fűszerek, mint a paprika, fokhagyma és a csípős paprika összesége korianderrel, ánizzsal és fahéjjal gazdagítva egy egyedülálló fűszerkeverékben. Bármilyen szárnyas étel ízét különlegessé teszi.





16 g / 1 kg hús



Mihez ajánljuk **Sült csirkecomb**

350 g



KNORR SERTÉSSÜLT FŰSZERKEVERÉK

100% TERMÉSZETES ÖSSZETEVŐK

A hagyományos hús ízt hagymával, fokhagymával és cayenne borssal, keleti köményekkel gazdagítottuk, még intenzívebb íz érdekében. Ez a fűszerkeverék valódi ízélményt biztosít sült, raguk, egytálételek számára.





19 g / 1 kg hús



Mihez ajánljuk **Roston sült sertéstárja**

350 g



KNORR FŰSZERKEVERÉK HALAKHOZ

100% TERMÉSZETES ÖSSZETEVŐK

A fűszerkeverék kiegyensúlyozott keveréke az őrölt mustárnak, a frissítő bazsalikomnak, a klasszikus rozmaringnak és a fokhagymának, valamint a kurkumának. Különleges ízt ad a halas ételeknek.





17 g / 1 kg hús



Mihez ajánljuk **Lazac**

250 g



KNORR GYROS FŰSZERKEVERÉK

100% TERMÉSZETES ÖSSZETEVŐK

A grillezett ételek autentikus íze nemcsak a hús minőségétől függ, hanem a megfelelően kiválasztott fűszerektől is. A Knorr megalkotta a frissen őrölt bors, a fűszeres mustár, a finom fokhagyma és a klasszikus kakukkfű fűszerkeverékét, a maximális ízélmény érdekében.





15 g / 1 kg hús



Mihez ajánljuk **Gyros**

250 g



KNORR SÜLTOLDALAS FŰSZERKEVERÉK

100% TERMÉSZETES ÖSSZETEVŐK

Ez a fűszerkeverék finom fokhagymát, édes paprikát, fűszeres köményt és frissítő fűszernövényeket tartalmaz, hogy állandó, intenzív ízt adjon kedvenc ételeinek.





18 g / 1 kg hús



Mihez ajánljuk **Sültoldalás**

250 g



EMELD KI AZ ÍZEKET!
100%
TERMÉSZETES
ÖSSZETEVŐK



RECEPTEK BUBÁLIK
CSABÁTÓL, A VITAL HOTEL
NAUTIS GÁRDONY SÉFJÉTŐL



Báránybordák pitával és zöldségekkel

Hozzávalók 10 adaghoz

2000 g báránygerinc
60 g **KNORR Gyros fűszerkeverék**
0,1 l olívaolaj
100 g lila káposzta
50 g lila hagyma
200 g jégsaláta
200 g paradicsom
100 g madársaláta
300 g kigyóborka
400 g **HELLMANN'S Gyros szósz**
0,1 l joghurt, natúr
1200 g pita

Elkészítés

1 A zöldségek előkészítése

Az előkészített zöldségeket megfelelően daraboljuk, felhasználásig félretesszük. A kigyóborkát lereszeljük, sózzuk, natúr joghurttal és a **HELLMANN'S Gyros szósszal** összekeverjük.

2 A hús elkészítése, tálalás

A lehártyázott, darabolt báránybordákat meglocsoljuk olívaolajjal és megszórjuk **KNORR Gyros fűszerkeverékkel**. Pár percig állni hagyjuk, majd rostlapon vagy hőlégkeveréses sütőben megsütjük. A zöldségekkel, az uborkás mártogatóval és a meleg sült pitával tálaljuk.



Töltött malackaraj, vele sült burgonyával

Hozzávalók 10 adaghoz

2000 g malackaraj
500 g sertéshús, darált
80 g **KNORR Sültoldalas fűszerkeverék**
1500 g burgonya
50 g petrezselyemzöld
0,2 l **HELLMANN'S Csípős Salsa szósz**

Elkészítés

1 A hús elő- és elkészítése

A darált húsból készítsünk fűszeres kolbásztöltelékét. Szűrjük fel a bőrös malackarajt és töltjük be, majd **KNORR Sültoldalas fűszerkeverékkel** fűszerezzük. A cikkekre vágott burgonyát szórjuk meg sóval és vágott petrezselyemmel, forgassuk össze és tegyük tepsibe. Helyezzük rá a töltött karajt, és előmelegített sütőben süssük készre.

2 Tálalás

A kész és pihentetett karajt a csont mentén vágjuk szeletekre és a vele sült burgonyára helyezzük rá. Külön kínálunk mellé **HELLMANN'S Csípős Salsa szósz**ot.





Sült csirkecombfilé gödöllői raguval

Hozzávalók 10 adaghoz

2000 g csirkecomb
50 g **KNORR Sültcsirke fűszerkeverék**
300 g csiperke gomba
200 g zöldborsó
200 g csirkemáj
200 g kifli
100 g koktélpáricsom
50 gogyoróhagyma

Elkészítés

1 A csirkecomb elkészítése

A kicsontozott és előkészített csirkecombokat befűszerezzük a **KNORR Sültcsirke fűszerkeverékkel**. Előmelegített sütőben 150°C-on készre sütjük. A képződött zsiradékot tegyük félre.

2 A ragu készítése

A csirkesütéséből megmaradt zsiradékot forrósítsuk fel. Pirítsunk benne finomra vágott hagymát, adjuk hozzá a gombát és a forrázott, kockára vágott májat. Sózzuk, borsozzuk, ízesítsük majorannával, majd legvégül adjuk hozzá a zöldborsót. Jól forraljuk össze.

3 Tálalás

Pirított kiflikarikákra halmozzuk a ragut, tálaljuk mellé a ropogós csirkecombót. Sült paradicsommal és levélzöldekkel tálaljuk.



Roston sült fogasszeletek sonkás burgonyacikkal

Hozzávalók 10 adaghoz

1800 g fogas
50 g **KNORR Fűszerkeverék Halakhoz**
0,1 l **KNORR Japán Teriyaki szósz**
100 g sonka
1000 g burgonya
100 g madársaláta
100 g koktélpáricsom
150 g **HELLMANN'S Citromos és zöldfűszeres majonéz szósz**

Elkészítés

1 A köret elkészítése

Főzzük meg a burgonyát sós vízben, vágjuk félbe és zsiradékban pirítsuk meg. A sonkaszeleteket dobjuk bele egy pillanatra a zsiradékba, mielőtt a burgonyák elkészülnének.

2 A hal elkészítése, tálalás

Az előkészített fogast **KNORR Fűszerkeverék Halakhoz** keverékkel fűszerezzük be. Forró zsiradékban, bőrével lefelé kezdjük el sütni. Miután megfordítjuk, locsoljuk meg **KNORR Japán Teriyaki szósszal**. A megsült halat helyezzük a burgonyákra, locsoljuk meg a szósszal és szűrjük bele a sült sonkaszeleteket. Tálaljuk **HELLMANN'S Citromos és zöldfűszeres majonéz szósszal**, koktélpáricsommal és madársalátával.





Fűszeres, fokhagymás tarjachips burgonyával

Hozzávalók 10 adaghoz

2000 g sertésfarja
10 g fokhagyma
60 g **KNORR** Sertéssült fűszerkeverék
2000 g burgonya

Elkészítés

1 A hús előkészítése, elkészítés

A szeletelt sertésfarját kenjük be zsiradékkal, zúzott fokhagymával és **KNORR** Sertéssült fűszerkeverékkel. Sütőben sütjük meg, ügyelve arra, hogy a hús kellően szaftos maradjon.

2 Tálalás

A szeletelt burgonyát bő, forró zsiradékban sütjük meg. Tálaljuk rá a szaftos tarjaszeleteket és locsoljuk meg a sült zsírjával. Külön adjunk mellé friss vagy savanyított zöldségeket.



KARÁCSONYI MENÜ NÉMETH ZSOLTTÓL, A PANNÓNIA ÉTTEREM SÉFJÉTŐL



Caldo verde XXI. század

Hozzávalók 10 adaghoz

- 1000 g vöröshagyma
- 150 g fokhagyma
- 1300 g burgonya
- 1500 g fodros káposzta
- 0,25 l **RAMA Cremefine Profi 31% növényi zsírtartalmú Főzőkrém és habalap**
- 300 g **KNORR Zöldségleves alap**
- 100 g vaj
- 0,1 l tej 1,5 %
- 500 g chorizo kolbász
- 20 g fűszerpaprika

Elkészítés

- 1 A leves elkészítése**
Egy lábasban felhevítjük az olajat, hozzáadjuk a felaprított hagymát és üvegesre pároljuk. Beledobjuk a fokhagymát is és néhány percig azzal együtt főzzük tovább a hagymát. Felöntjük az alaplével amit a zöldségek leeső részeiből és a **KNORR Zöldségleves alaptól** készítettünk, és hozzáadjuk a felkockázott burgonyát. Sózzuk és borsozzuk. Felforraljuk, majd visszavéve a hőt, hogy csendesesen gyöngyözzön kb. 15 percig főzzük. Ekkor hozzáadjuk a fodros káposztát és még 10 percig főzzük. Ezután beleszórjuk a karikára vágott chorizót és újabb 15 perc alatt készre főzzük.
RAMA Cremefine Profival dúsítjuk, majd thermomixerbe tesszük és 10-es fokozaton 1-2 perc alatt krémmálgárra turmixoljuk.
- 2 A burgonyakrém elkészítése**
A burgonyakrémhez a burgonyát puhára főzzük a hagymával, fokhagymával, a paprikával, majd leszűrjük, vaj és a tej hozzáadásával kihabosítjuk és habzsákba töltjük.
- 3 Kolbászmorzsa készítése**
A kolbászt kevés olajon kipirítjuk majd thermomixerbe 10-es fokozaton por állagúra turmixoljuk. Egy tepsin hagyjuk teljesen kiszáradni.
- 4 Tálalás**
Káposztaropogós: a káposztaleveleket sózzuk, majd 2 sütőpapír között lesúlyozva serpenyőben ropogósra sütjük.
A dekorált, betétekkel előkészített tányérba öntjük a kész, forró levest.



Fogashalászlé veloutével

Hozzávalók 10 adaghoz

- 1800 g fogas
- 0,1 l **RAMA Culinesse Profi Folyékony Növényi Zsiradék Vajaromával**
- 50 g **Knorr Folyékony ízesítő mandarinnal, lime-mal és yuzuval**
- 200 g **KNORR Halászlé alap**
- 200 g **KNORR MAIZENA Kukoricakeményítő**
- 1000 g vöröshagyma
- 200 g paprika
- 200 g **KNORR Collezione Italiana Hámozott kockázott paradicsom konzerv**
- 0,2 l **RAMA Cremefine Profi 31% növényi zsírtartalmú Főzőkrém és habalap**
- 350 g cikória
- 50 g újhagyma
- 1000 g árpagyöngy
- 0,2 l száraz fehérbor
- 50 g koriander, friss

Elkészítés

- 1 Halászlé velouté elkészítése**
Egy lábasban **RAMA Culinesse Profin** lepírítjuk a zöldségeket és a halcsontokat. Felöntjük a **KNORR Halászlé alaptól** készített alaplével, fűszerezzük. Lassú tűzön nagyjából 1,5 órát főzzük, félrehúzzuk, a tetejére feljövő zsiradékokra szórjuk a paprikát. **RAMA Cremefine Profival** dúsítjuk, majd felforraljuk újra és átszűrjük.
- 2 Cikóriás kávé árpagyöngy**
RAMA Culinesse Profin dinszteljük a zöldségeket, majd hozzáadjuk az árpagyöngyöt. Felöntjük fehérborral, majd folyamatos kevergetés mellett öntögetjük fel alaplével, úgy, hogy éppen ellepje. Ha már ¾-re megpuhult az árpagyöngy, hozzáöntjük a kávé, továbbfőzzük, közben a cikóriát legrillezzük és tálalás előtt hozzáadjuk.
- 3 A hal elkészítése, tálalás**
A fogasfilét sózzuk, sütőpapíron a bőrös felével, kevés olajon ropogósra sütjük. Tálalásig pihentetjük, majd serpenyőben vajjal locsolgatva készre sütjük és kevés **KNORR Citrus Fresh ízesítővel** ízesítjük a savasság elérése érdekében.



Karácsonyi menüjavaslat



Malaccsászár, véreshurka, fehérbab püré, céklapor, lila káposztás almasaláta

Hozzávalók 10 adaghoz

- 1800 g malaccsászár
- 80 g fokhagyma
- 3 g só
- 1 g bors, őrölt
- 0,1 l RAMA Culinesse Profi Folyékony Növényi Zsiradék Vajaromával
- 150 g vöröshagyma
- 2 g köménymag
- 300 g pankómorzsa
- 3 db tojás
- 300 g liszt
- 1000 g fehér bab, száraz
- 2 g só
- 150 g vöröshagyma
- 1 g kakukkfű, friss
- 0,5 l RAMA Cremefine Profi 31% növényi zsírtartalmú Főzőkrém és habalap
- 0,1 l RAMA Culinesse Profi Folyékony Növényi Zsiradék Vajaromával
- 200 g káposzta, lila
- 200 g zöldalma
- 80 g Knorr Folyékony ízesítő mandarin, lime-mal és yuzuval
- 5 g kristálycukor
- 1 g só
- 5 g köménymag
- 0,05 l ételcet 10%
- 1 g babérlevél
- 0,05 l Knorr Japán Teriyaki szósz
- 50 g KNORR Demi-glace mártásalap
- 150 g vaj
- 50 g KNORR MAIZENA Kukoricakeményítő

Elkészítés

- Malaccsászár elő- és elkészítése**
A malaccsászárt olajjal bekenjük, majd beledörzsöljük a sót és borsot, ízesítjük kakukkfűvel, fokhagymával és vöröshagymával, egészben tepsibe helyezzük. Sütés gőzölés funkción 80-20%-on, 130°C-on nagyjából 160 percet sütjük, ha megsült, kihűtjük, majd méretre és formára vágjuk. Kevés olajon bőrrel lefele kezdjük sütni, majd körbepirítjuk a bőrös felét, ropogósra sütjük. A véreshurka felét karikára vágjuk, vajon lepirítjuk, a másik feléből gombócokat formázunk, majd bepanírozzuk és bő olajban kisütjük.
- Babpüré elkészítése**
Vajon megpároljuk az összevágott vöröshagymát, megsózzuk, majd az előre beáztatott fehér babot hozzáadjuk. Vízzel felöntjük és puhára főzzük. Mikor elkészült a vizet leszűrjük és felöntjük a RAMA Cremefine Profival, thermomixerbe 6-os fokozaton 70°C-ig melegítjük. Ha ez megtörtént, 10-es fokozaton 1 percig teljesen krémesre turmixoljuk.
- Lila káposztás zöldalma-saláta**
Kristálycukrot karamellizálunk, hozzáadjuk az apróra vágott vöröshagymát, fokhagymát és a kockára vágott lila káposztát. Ízesítjük sóval, borssal, köménnyel, babérlevéllel, ha megfőtt, kihűtjük és apróra vágott zöld almát adunk hozzá, majd a KNORR Citrussal ízesítjük.
- Jus készítése**
A KNORR Teriyaki szósz felengedjük alaplével és felforraljuk. Kevés hideg vízzel simára keverjük a KNORR Maizenát és a KNORR Demi-glace-t. Hozzáöntjük a forrásban lévő alapléhez és újra felforraljuk, majd hideg vajjal dúsítjuk.



Karácsonyi menüjavaslat



Szarvasgerinc, sütőtökös vadas, cékla wellington

Hozzávalók 10 adaghoz

Elkészítés

- 1600 g szarvasgerinc
- 80 g KNORR Prémium pác és fűszerkeverék Steakhez
- 0,05 l RAMA Culinesse Profi Folyékony Növényi Zsiradék Vajaromával
- 130 g kristálycukor
- 200 g vöröshagyma
- 20 g fokhagyma
- 250 g sárgarépa
- 250 g fehérrépa
- 250 g zeller, gumó
- 100 g GLOBUS Mustár
- 100 g citrom
- 100 g KNORR Zöldségleves alap
- 500 g sütőtök
- 0,5 l RAMA Cremefine Profi 31% növényi zsírtartalmú Főzőkrém és habalap
- 800 g cékla
- 150 g dió
- 20 g petrezselyemzöld
- 150 g vöröshagyma
- 500 g gomba
- 200 g leveles tészta
- 5 db tojás
- 30 g Knorr Folyékony ízesítő sült vöröshagymával és fokhagymával

- Szarvas elkészítése**
A szarvasgerincet formára vágjuk. Fűszerezzük KNORR Steak Fűszerkeverékkel, majd folpackba tekerjük egyesével, vákuumozzuk. Sous-vide gépbe helyezzük 56,6°C-ra és 60 percre. Tálalás előtt kibontjuk és serpenyőben olaj és RAMA Culinesse Profi keverékében kérgesítjük.
- Sütőtökös vadas**
Cukrot karamellizálunk, közben a zöldségeket száraz serpenyőben a fokhagyma kivételével lepirítjuk. Hozzáadjuk a cukorhoz a pirított zöldségeket, majd felöntjük KNORR Csontleves alaplével. Ízesítjük sóval, borssal, babérlevéllel, borókabogyóval, citromlével, GLOBUS mustárral, puhulásig főzzük, majd tejszínnel dúsítjuk, thermomixerbe 10-es fokozaton 3 percig homogén állagúra turmixoljuk.
- Cékla wellington**
A céklát sós vízben megfőzzük. Ha megfőtt megtisztítjuk. A gombát olajon, serpenyőben lepirítjuk, sózzuk borsozzuk, majd hozzáadjuk az aprított diót és a petrezselymet. Botmixerrel enyhén turmixoljuk. A vajtészta helyezzük a diós gombapépet, arra a céklát, majd ráhajtjuk a leveles tésztát. Tojássárgájával lekenjük a tetejét, sütőben 200°C-on aranybarnára sütjük.
- Marinált shimeji és pácolt mustármag**
A fehérborecetet a sóval, cukorral, babérlevéllel felforraljuk, majd leforrázzuk a gombát és lefedve kihűtjük. A mustármagot az ecettel felforraljuk, majd forralást követően leszűrjük és ezt kilencszer megismételjük, ha elkészült, hideg vízzel leöblítjük és KNORR Folyékony Umamival ízesítjük.





Kókuszos fehérchokoládé-mousse, karamellás gesztenye, szilvasorbet

Hozzávalók 10 adaghoz

600 g mascarpone
100 g **KNORR Kókusztejpör**
260 g **Carte d'OR Fehér Csokoládé mousse**
0,5 l tej
400 g gesztenyepüré
0,1 l **RAMA Cremefine Profi 31% növényi zsírtartalmú Főzőkrém és habalap**
500 g szilva
300 g kristálycukor
114 g tojásfehérje
100 g **CARTE d'OR Karamellás öntet**
0,05 l rum

Elkészítés

1 Kókuszos fehérchokoládé

Forraljuk fel a tejet és adjuk hozzá a **KNORR Kókusztejpör**-t, majd hűtsük ki. Előírás szerint készítsük el a Carte d'Or Fehér Csokoládé mousse-t a hideg kókusztejjel, és lazán keverjük hozzá a mascarponét.

2 Gesztenyekrém

A gesztenyét a **RAMA Cremefine Profival** homogén állagúra keverjük. Carte d'OR öntettel ízesítjük, rummal lazítjuk.

3 Szilvasorbet, meringue

A szilvát, a tojásfehérjét és a porcukrot pürésítjük thermomixerben, majd lefagyaszttjuk. Tálalásnál meleg kanállal formázzuk. Meringue: a cukrot a tojással vízgőz felett 63°C-ig melegítjük, majd robotgéppel addig habosítjuk, amíg ki nem hűl. Habzsákba töltjük, szilikonlapra nyomjuk, és 80°C-on 1 óra alatt kiszárítjuk.



SZILVESZTERI MENÜ POÓCZA BENCÉTŐL, A MÓLÓ ÉTTEREM SÉFJÉTŐL



Füstölt angolnafile, uborkavíz-kocsonya, citrusos csírák, szezámmagropogós

Hozzávalók 10 adaghoz

- 800 g füstölt angolna
- 1500 g kigyóuborka
- 60 g **KNORR Aszpik**
- 0,3 l **Hellmann's Citrusos vinaigrette**
- 100 g szezámmag
- 1 db tojás (extra osztályú)
- 10 g **KNORR MAIZENA** Kukoricakeményítő

Elkészítés

1 A hal elkészítése, tálalás

Az angolnát dörzsöljük be sóval, hagyjuk állni és ezután mossuk le róla a nyálkát. 10%-os sóoldatban 6 órát érleljük, majd 80°C-os füstön 4 órát füstöljük. Az uborkát reszeljük le, enyhén sózzuk meg, tegyük szűrőbe és várjuk meg, hogy kicsöpögjön a leve. **KNORR Aszpik** felhasználásával kocsonyásítsuk az uborkavizet. Szezámmag, tojás és **Maizena Kukoricakeményítő** segítségével készítsünk ropogóst. Tálaláskor a csírákat **Hellmann's Citrusos vinaigrette**-tel kínáljuk az ételhez.



Sült malacos húsos pite, kápiakrém, fermentált zöldségek

Hozzávalók 10 adaghoz

- 300 g liszt
- 160 g vaj
- 1 db tojás (extra osztályú)
- 1000 g malacpofa
- 30 g **Knorr Folyékony ízesítő sült vörshagymával és fokhagymával**
- 300 g angol zeller
- 300 g kápia paprika
- 300 g lila hagyma
- 100 g fokhagyma
- 300 g cukkini
- 300 g sárgarépa

Elkészítés

1 Elkészítés, tálalás

A megsült omlós húst tépkedjük szét, körülbelül mintha pulled pork lenne. Ízesítsük **KNORR Sülthagymás Umami-val**. Ebből lesz a töltelék a pitébe, amihez használjunk omlós tésztát. A kápiakrémhez a paprikákat egészben süssük majdnem feketére, dobjuk jeges vízbe, majd húzzuk le a héját, krémesítsük kevés tejföllel. Tálaláskor halmozzuk mellé a fermentált zöldségeket, melyeket 3,5%-os sóoldatban pár gerezd fokhagymával 5 napig érleljünk szobahőmérsékleten.



Szilveszteri menüjavaslat



Rozé kacsamell, céklatextrák, diótuille, kakukkfüves kölesmuffin

Hozzávalók 10 adaghoz

1200 g kacsamell
1200 g cékla
200 g dió
60 g **KNORR MAIZENA**
Kukoricakeményítő
100 g méz
300 g köles
3 db tojás
160 g vaj
0,6 l tej
80 g **KNORR Prémium pác és fűszerkeverék Szárnyas húsokhoz**

Elkészítés

1 A kölesmuffin készítése

A kölesből és a tejből főzzünk kását, hagyjuk kihűlni, adjuk hozzá a tojások sárgáját, fűszerezzük, majd a felvert tojásfehérjével lazítsuk. A muffintésztát adagoljuk formákba és 165°C-on süssük kb. 20 percet.

2 Céklatextrúra, a hús elkészítése, tálalás

A céklából három féle textúrát készítünk: krémet, chipset és kaviárt.
A kacsamellet **KNORR Prémium Szárnyas fűszerkeverékkel** megszórjuk és bőrével lefelé serpenyőben süssük meg.
A KNORR Maizena és dió felhasználásával előzőleg elkészített tuille-jel dekoráljuk az ételt.



Szilveszteri menüjavaslat



Szarvasgerinc, pirított bordáskel, shitake, karotta, szója

Hozzávalók 10 adaghoz

1200 g szarvasgerinc
1000 g fodros káposzta
500 g shitake gomba
500 g sárgarépa
100 g **KNORR Szójaszósz**
100 g méz
200 g szójababcsíra

Elkészítés

1 Elkészítés, tálalás

A lehátyázott megtisztított szarvasgerincet három nappal előre, olajos borókabogyós pácba tegyük.
A bordáskel külső szép nagy leveleit óvatosan szedjük le, a többi részét pedig vágjuk csíkokra.
Hevítsünk wokban mogyorólagat és dobjuk bele a negyedek-re vágott shitake gombát, a bécirépat és a csíkozott bordáskelt, hirtelen pirítsuk át és öntsük le **KNORR Szójaszósszal**.
A félretett kelleveleket pirítsuk meg rostlapon, ezekbe kanalazzuk bele a gombás ragut, és a tetejére tálaljuk a médiumra sült szarvasgerincet.



Receptekben felhasznált professzionális alapanyagok



KNORR
Gyros fűszerkeverék

250g x 20
Szav. idő: 15 hó



KNORR
Sültoldalas fűszerkeverék

250g x 20
Szav. idő: 15 hó



KNORR
Sertéssült fűszerkeverék

350g x 20
Szav. idő: 18 hó



KNORR
Sültcsirke fűszerkeverék

350g x 20
Szav. idő: 15 hó



KNORR
Fűszerkeverék Halakhoz

250g x 20
Szav. idő: 18 hó



KNORR Collezione Italiana
Hám-zott kockázott paradicsom konzerv

2,55 kg x 6
Szav. idő: 26 hónap



KNORR
Kókusztejpör

0,5 kg x 6
Szav. idő: 12 hónap



CARTE d'OR
Fehér Csokoládé mousse

0,8 kg x 6
Szav. idő: 12 hónap



GLOBUS
Mustár

5,5 kg x 1
Szav. idő: 9 hónap



KNORR
Japán Teriyaki szósz

1 liter x 6
Szav. idő: 12 hónap



CARTE d'OR
Karamellás öntet

1 kg x 6
Szav. idő: 18 hó



HELLMANN'S
Citrusos vinaigrette

1 liter x 6
Szav. idő: 9 hó



HELLMANN'S
Csípős Salsa szósz

850 ml x 6
Szav. idő: 9 hónap



HELLMANN'S
Citromos zöldfűszeres majonéz szósz

850 ml x 6
Szav. idő: 9 hónap



HELLMANN'S
Gyros szósz

850 ml x 6
Szav. idő: 9 hónap



KNORR
Demi Glace mártásalap

1,1 kg x 6
Szav. idő: 24 hónap



KNORR Prémium
Pác és Fűszerkeverék Steakhez

0,75 kg x 6
Szav. idő: 15 hó



KNORR Prémium Pác és Fűszer-
keverék Szárnyas Húsokhoz

0,7 kg x 6
Szav. idő: 15 hó



KNORR
Aszpik

0,8 kg x 6
Szav. idő: 24 hó



KNORR
Halászlé alap

0,65 kg x 6
Szav. idő: 18 hónap



RAMA Cremefine Profi 31%
Növényi Zsirtartalmú Főzőkrém és Habalap

1 liter x 12
Szav. idő: 6 hónap



KNORR Maizena
Kukoricakeményítő

2,5 kg x 4
Szav. idő: 36 hónap



RAMA Culinesse Profi
Folyékony Növényi Zsiradék Vajaromával

0,9 liter x 12
Szav. idő: 6 hónap



KNORR
Szójaszósz

1,3 liter x 6
Szav. idő: 9 hó



KNORR Citrus Fresh
Folyékony Ízesítő

0,4 liter x 6
Szav. idő: 12 hó



KNORR Roast Umami
Folyékony Ízesítő

0,4 liter x 6
Szav. idő: 12 hó



KNORR
Zöldségleves alap

1 kg x 6
Szav. idő: 15 hónap



Unilever Magyarország Kft.
H-1138 Budapest, Váci út 121-127.
Telefon: +36 1 465 9300
www.ufs.com

