



Kreatív Gasztronómia

2017. ŐSZ–TÉL



Köszöntő

A hosszú, forró nyári hónapok után szinte már vágyakozással tekint az ember az őszi-téli időszakra, a színpompás természetre, a lehulló levelek látványára, a kandalló melegére és a talpunk alatt ropogó hóra; és nem utolsósorban szeretnénk már viszont látni az évszakokra jellemző gyümölcsöket, zöldségeket vagy húsokat a tányérunkon.

Ezeknek az igényeknek kell megfelelnie a séfeknek évről-évre, de mindig valami újat és szokatlant csempészve az asztalokra, hogy igazán felmelegíthessék a hideg napokat.

A Kreatív Gasztronómia őszi-téli kiadványában szeretném bemutatni vendégszakértőkkel együtt, hogy milyen sokrétűen lehet felhasználni ezeket az izgalmas és friss alapanyagokat, újragondolva a megszokott kedvenc ételünket, hogy a végeredmény valami igazán inspiráló és páratlan legyen.

Mindenkinek kreatív, inspiráló alkotást kívánok:



Receptek

SZEZONÁLIS RECEPTEK

Fehérbableves, kukoricapelyhes fogassal.....	8
Kucsmagombás-gesztenyés szarvasragu, sütőtökrémmel	9
Sörös marharagu, mini röstivel	10
Rozé borjúérmék szőlőraguval, kertifűszeres burgonyapürével	11
Roston sült kacsamell céklás-szedres bulgúr rizottóval	12
Sült libacomb, currys szalonnás kelkáposztafőzelékkel	13

KARÁCSONYI és SZILVESZTERI MENÜ

Házi sonkás garnélás Royal, Pesto Rosso dippel	16
Libaconsommé erdei gombás zellerflannal	17
Roston sült harcsafilé paradicsomos zöldséggel	18
Joghurtcotta narancsos sütőtöklekvárral	19
Borjúmájpástétom kelkáposztahabbal	20
Csicseriborsó-krémleves, parajos füstölt lazac-golyóval	21
Rosé szarvassült áfonyás-gesztenyés raguval	22
Körtés pite, mákos-narancsos parfait	23

Őszi vadulás

Akadnak, akik vadat rendszeresen fogyasztanak. Ők a vadászok és családtagjaik. Legalább ennyien, vagy inkább jóval többen vannak azonban, akik bizalmatlanul kerülnek az őszi-téli nyúlhajtásokon sok tízezerrel vadászott mezei nyulat, sokszor még a csirkével összetéveszthető, háziasnak kinéző fácánt is, pedig a korábbi századok bölényei, medvéi, mosómedvéi, mormotái, mókusai, ürgéi, hódjai, hatyúi, szarcsái, pávai, gémjei, kormoránjai és minden rendű-rangú ehető állatainak többsége, ma már többnyire tiltottak.



Magyarország kilencszáz vadásztársaságának vadászai és vendégvadászai évente mintegy negyedmillió vadat ejtenek el, ezért aztán vadhús akadna bőven. Bár a (mélyhűtött) vadhúsból ma sincs

hiány, a vadhúsok megítélése továbbra is ellentmondásos, amit a statisztika is alátámaszt, hiszen az egy főre jutó hazai vadhús-fogyasztás alig 200 g/év.

„Egyformán készül”

Az ingyencségnek szigorúan megrajzolt fokozatai vannak. Elegendő Krúdy *Isten veletek, ti boldog Vendélinek!* (1925) című novellájának mondataira gondolnunk, hogy mindezt belássuk: „Látom, itt van fácán gesztenyével. Csak az a kérdés, hogy milyen gesztenyével van töltve: olasz gesztenyével vagy magyarral? Fácán gesztenyével – ismételte a kis pincér.” Egy emberöltővel előtte, Zilahy Ágnes a gesztenye származásával még nem sokat bíbelődött és a fűszerezést háziasszonyos nagyvonalúsággal intézte, megjegyezve, hogy „általában majdnem minden vad egyformán készül”. Ezt azonban minden magára valamit is adó szakácsnak vitatnia illik.

A vadak készítését, fűszerezését illetően Gundel Imre hívja fel rá a figyelmet, hogy „az alapvető készítési, fűszerezési elvet követve, azok megfelelő adaptálásával bátran főzzön [bárki] bármilyen ételt marha helyett szarvasból, borjú helyett őzből, csirke vagy kacsá helyett fácánból”.

A vadak érlelése, pácolása

A hús előkészítésénél a fűszeres, zöldséges vízben, borban végzett hosszadalmas pácolások helyett, újra a füstölt szalonnával végzett spékeltés és az olajos, száraz bedörzsölések számítanak elfogadottabbaknak. A pácolási időt illetően se essünk túlzásokba, mint azt nem egy szakácskönyv szerzője teszi, a mai napig. Egy éjszakai pácolás többnyire már elegendő. Emellett - a nouvelle cuisine tízparancsolatát ezúttal félretéve - a néhány napos, hideg helyen történő, hagyományos érlelést is kár lenne elvetnünk.

A vadak fűszerezése

A fűszerezésnél számottevő eltérést jelenthet, hogy friss lombot, füvet fogyasztó tavaszi, avagy őszi-téli állattal van-e dolgunk, mivel az őszi-téli állat húsa, általában édeskésebb, mint a tavaszi állaté. A vadak

fűszerei leginkább az erdei gombák, a száraz borok, a fenyőmag, rozmaring, kakukkfű, tárkony, zsálya, szurokfű, bors, borókabogyó, babérlevél, koriander, majoránna, köménymag, ecet, citrom, verjus, tejföl, mustárok, sárgarépa, zeller, petrezselyem, torma, hagyma, fokhagyma. A fűszerezés mértékletességének modern szabálya mellett érdemes tudnunk azt is, hogy a vadak a háziállatoknál általában több fűszert (leginkább borsot) igényelnek.

A vadak főzése

A vadhúsok, vadból készülő levesek főzése többnyire fedő nélkül történik, amivel az esetleg szokatlanságuk miatt sem kedvelt illatok ereje csökken. A főzésnél a hozzávalók egyik legfontosabbika a víz. Fontos, hogy a főzővíz jó minőségű, alacsony ásványi anyag tartalmú, lágy legyen. A levesek fűszerezésénél ugyancsak érdemes intenzívebb, karakteresebb fűszereket használni. A tárkony ezért is kedvelt fűszere a vadhúsból készített raguleveseknek.

A vadak párolása

A vad párolására a sütést megelőzően, vagy önállóan kerül sor. Önállóan olyan húsokat pároljunk, amelyek a friss sütésre kevésbé alkalmasak. A párolva puhított hús íze különbözik a főtt vadhústól, tápértéke magasabb. Előfordul, hogy a sütéshez tartozó piritás előzi meg a párolást. A lassú eljárások közé tartozó párolással készítjük a pörkölteket, tokányokat is.

A vadak sütése

A vadak esetében a hőmérsékletek, a sütési, főzési, párolási idők, a húsok házi állatoktól eltérő, általában szívósabb szerkezete miatt, még nagyobb jelentőséggel bírnak. A klasszikus konyhai eljárások közül, a legjobb eredménnyel a kemencében történő, hosszú idejű, lassú sütéssel számolhatunk, ami alatt az előzetesen érlelt, mértékletesen pácolt egész-húsok is porhanyóssá puhulnak. A nagyobb húsokat, amilyen az egész szarvas gerinc, őzgerinc, vaddisznócomb, vaddisznókaraj, vadnyulak, vadludak, tepsiben sütjük. A vadmadarak esetében jó tudnunk, hogy nem volt-e túl öreg az állat. Az öreg madarat (például vadlibát) célszerű sós vízben félig puhára főzni, mielőtt sütni kezdenénk. Az így nyert lé - tovább gazdagítva - kiindulópontja lehet egy kiváló levesnek, mártásnak. A tepsiben sütés mellett a serpenyőben sütés technikái is hasznosak, ahogy a roston sütés is.

Inspiráció a Manna Étteremből

A Kreatív Gasztronómia őszi-téli kiadványában a Manna Étteremből – melyet Csigaházi Balázs és Ferró Péter vezetnek együtt sikeresen – hozunk három inspiráló receptet a hűvösebb hónapokra. Csigaházi Balázst kérdeztük arról, hogy mi a titka és hitvallása ha a minőségi vendéglátásról van szó:



„Élvezem és szeretem gasztronómiát, annak minden egyes elemét legyen szó ételekről vagy italokról. Szívügyem a Manna és a tisztességes vendéglátás. Hiszem, hogy mindig lehet és kell is tanulni, fejlődni.”



Galambbegysaláta Bleu d'Auvergne, körte, szőlő



Sous-Vide marhapofa, kelbimbó, karfiol, vargánya, csicsóka, csipkebogyójus



Gesztenyemousse, diós crumble, szilvacoulis



SZEZONÁLIS RECEPTEK



Fehérbableves, kukoricapelyhes fogassal

Hozzávalók 10 adaghoz

300 g fehérbab
 100 g sárgarépa
 100 g fehérrépa
 50 g zellerlevél
 100 g vöröshagyma
 100 g kukoricapely, classic
 500 g fogas
 60 g **KNORR Prémium pác és fűszerkeverék Halakhoz**
 0,05 l **RAMA Culinesse Profi folyékony növényi zsiradék vajromával**
 0,15 l **RAMA Cremefine Profi 31% növényi zsírtartalmú főzőkrém és habalap**

Elkészítés

1 A hal elő- és elkészítése

A fogasfilét befűszerezzük **KNORR Prémium Halfűszerrel**. Szokásos módon lisztbe, felvert tojásba forgatjuk, majd utána durvára tört natúr kukoricapelybe forgatjuk. Bő, forró zsiradékban megsütjük.

2 A leves elkészítése

A finomra vágott vöröshagymát felhevített **RAMA Culinesse Profin** megpirítjuk. Rátesszük a kockára vágott vegyes zöldséget és az előző este beáztatott fehérbabot. Sózzuk, borsozzuk és felengedjük vízzel, majd készre főzzük. Dúsítjuk **RAMA Cremefine Profi Habkészítmény**rel kiforraljuk és finomra vágott zellerlevéllel megszórjuk. Csészébe szedjük és mellé tesszük a kisült kukoricás halrudat.



Különleges levesbetéttel, egy bundában sült hallal dobhatunk fel egy tradicionális levest, de kínálhatunk mellé különféle ropogóst vagy húsgolyót is.



Kucsmagombás-gesztenyés szarvasragu, sütőtökrémrel

Hozzávalók 10 adaghoz

2000 g szarvaslapocka
 200 g kucsmagomba
 150 g gesztenye
 0,5 l vörösbor
 200 g vöröshagyma
 20 g **KNORR Primerba Provanszi fűszerkeverék**
 100 g **KNORR Demi-glace mártásalap**
 3000 g sütőtök
 50 g **KNORR MAIZENA Kukoricakeményítő**

Elkészítés

1 Ragukészítés

A finomra vágott vöröshagymát **RAMA Culinesse Profin** megpirítjuk. Rátesszük a kockára vágott húst, sózzuk, borsozzuk hozzáadjuk a **KNORR Provanszi fűszerpasztát**. Folyamatosan zsírjára pirítjuk, vörösborral és vízzel felengedjük, és hozzáadjuk az egész gesztenyét. Amikor a hús megpuhult rátesszük a kucsmagombát, vízzel elkevert **KNORR Demi-Glace** mártással besűritjük, jól kiforraljuk. Ha szükséges a folyadék mennyiséget pótoljuk.

2 Tökrém

A kockára vágott tisztított sütőtököt cukorral ízesített vízben puhára főzzük. Thermomixerben pürésítjük, **KNORR Kukoricakeményítővel** besűritjük.

3 Tálalás

Tányérra tesszük a ragut, forró sütőtökrémrel és wasabilojjal dekorálva tálaljuk.





Sörös marharagu, mini röstivel

Hozzávalók 10 adaghoz

1800 g csontozott marhalapocka
200 g vöröshagyma
200 g sárgarépa
1 l sör
0,1 l napraforgóolaj
60 g **KNORR Prémium Folyékony Marha Alap**
100 g **KNORR Barnamártás 1 kg**

Elkészítés

1 Ragukészítés

A felhevített zsiradékban lepirítjuk a nagyobb kockára vágott húst. Sózzuk, borsozzuk, hozzáadjuk a cikkre vágott hagymát és izesítjük **KNORR Prémium Folyékony Marha Alappal**. Felengedjük vízzel, és szakaszosan zsírára piritva folyamatosan sörrel felöntve puhára pároljuk. Ha már majdnem puha, hozzáadjuk a félfőre vágott szeletelt répát.

2 Sűrítés

A kész ragut besűrítjük hideg vízzel elkevert **KNORR Barnamártás** alappal és kiforraljuk. Tálba tesszük és külön sült rösti burgonyát adunk mellé köretnek.



Rozé borjúérmék szőlőraguval, kertifűszeres burgonyapürével

Hozzávalók 10 adaghoz

200 g szőlő
0,6 l tej
200 g borjúvesepecsenye
270 g **KNORR Burgonyapehely 2 kg**
0,05 l **RAMA Culinisse Profi folyékony növényi zsiradék vajaromával**
80 g **KNORR Prémium pác és fűszerkeverék Sültekhez**
20 g **KNORR Primerba Kerti fűszernövények**
50 g **KNORR Sülthússzaft alap paszta**

Elkészítés

1 A hús elkészítése

A megtisztított borjúszűzeket bepácoljuk a **KNORR Prémium pác és fűszerkeverék Sültekhez**. **RAMA Culinisse Profin** megpirítjuk, **Sous Vide** kádban 56°C-on 90 perc alatt készre pároljuk.

2 Köretkészítés

A felezett szőlőszemeket az előírás szerint elkészített **KNORR Sülthússzaft** alapon hőkezeljük.

3 A burgonyapüré elkészítése

Az előírás szerint elkészített **KNORR Burgonyapüréhez** hozzáadjuk a **KNORR Primerba Kerti fűszernövények** krémet.

4 Tálalás

A burgonyapürére ültetjük a borjúérméket. Meglocsoljuk a mártással és kanalazunk rá a szőlőszemekből. Dekorálhatjuk sült zöldségekkel.





Roston sült kacsamell céklás-szedres bulgúr rizottóval

Hozzávalók 10 adaghoz

- 300 g bulgúr
- 300 g szeder
- 200 g cékla
- 0,050 l **RAMA Culinesse Profi** folyékony növényi zsiradék vajaromával
- 0,200 l **RAMA Cremefine Profi 31%** növényi zsírtartalmú főzőkrém és habalap
- 2000 g kacsamell
- 80 g **KNORR Prémium pác és fűszerkeverék Szárnyas húsokhoz**
- 50 g **KNORR Sülthússzafaft alap paszta**

Elkészítés

1 A rizottó elkészítése

RAMA Culinesse Profin megfuttatjuk a megmosott bulgúrt, hozzáadjuk a kockára vágott céklát, sózzuk, borsozzuk és folyamatosan alaplével felengedve készre pároljuk. Ha elkészült hozzáadjuk a felezett szedret és dúsítjuk RAMA Cremefine Profi Habkészítménnyel.

2 A kacsa elő- és elkészítése

Az előkészített kacsát beirdaljuk. Befűszerezzük KNORR Prémium Szárnyasfűszerrel és levakumozzuk. 58°C-on 30 percig hőkezeljük majd lehűtjük. Forró serpenyőben mindkét oldalát megpirítjuk. Előírás szerint elkészített KNORR Sülthússzafaftból peccsenyelevet készítünk amihez hozzáadjuk a kacsát zsírtartalmát.

3 Tálalás

A rizottót formába tesszük, mellé helyezük a megvágott sült kacsamellet és saját peccsenyelevelével körbeöntjük.

Rizottót nemcsak rizsből készíthetünk hanem más gabonákból is. Az őszi egyik kedvenc bogyós gyümölcs a szeder, egy kellemes zöldeggel egy újszerű köretet kínálhatunk őszi ételünk mellé.



Sült libacomb, currys szalonnás kelkáposztafőzelékkel

Hozzávalók 10 adaghoz

- 1800 g libacomb
- 80 g **KNORR Szárnyasok és Sültek pác és fűszerkeverék**
- 1500 g kelkáposzta
- 1000 g burgonya
- 100 g vöröshagyma
- 200 g bacon
- 80 g **KNORR Primerba Curry fűszerkeverék növényi olajban**
- 85 g **KNORR MAIZENA Kukoricakeményítő**
- 0,2 l **RAMA Cremefine Profi 31%** növényi zsírtartalmú főzőkrém és habalap

Elkészítés

1 A liba elkészítése

Az előkészített libacombot befűszerezzük KNORR Szárnyasok és sültek fűszerkeverékkel. 150°C-os sütőben bő két óra alatt megsütjük.

2 A főzelék elkészítése

A kockára vágott szalonnát megpirítjuk, hozzáadjuk a finomra vágott hagymát. Beletesszük a kockára vágott burgonyát és kelkáposztát, együtt pirítjuk majd felengedjük vízzel. Sózzuk, borsozzuk, ízesítjük KNORR Curry pasztával és készre főzzük. Kevés vízzel elkevert KNORR Kukoricakeményítővel besűrítjük. RAMA Cremefine Profi Habkészítménnyel dúsítjuk.



A megszokott kelkáposztafőzelék másképpen. Nem a magyar ízlésnek köszönhető a fokhagymás, fűszerpaprikás köményes ízvilágban, hanem a tejszínes, currys, édeskés fűszeres íz. Kiegészítve egy omlós, fűszeres sült libacombbal.



Te mit hoznál ki belőle?
Mutasd meg mennyire vagy
kreatív és NYERJ!



1. Alkosd meg egyedi ételkreációdát a Knorr Barnamártás alappal!
2. Küldd be!
3. Gyűjts like-okat!
4. Nyerd meg a KITCHEN AID robotgépet!



Pályázni 1 db saját készítésű ételfotóval és hozzá kapcsolódó – a fényképen látható – étel elnevezése és az étel receptjének rövid leírásával lehet. A fotó és a recept egy **Knorr Barnamártás alappal** készült étel fotója és receptje kell hogy legyen. A fotón az elkészített étel mellett a játékban szereplő 1 vagy 2 kg-os Barnamártás terméknek is meg kell jelennie; személyek a fotón ne szerepeljenek. A pályázatban meg kell jelölni a pályázó nevét, munkakörét/ beosztását és opcionálisan a munkahelye nevét. A pályázatokat az alábbi email címre várjuk: bianka.belhazi@unilever.com

A Játék 2017. október 2. napjától 2017. december 2. napjáig tart. A pályázatok folyamatosan – a beérkezést követően kerülnek feltöltésre az Unilever Food Solutions Magyarország Facebook oldalra. A Játék időtartama alatt az Unilever Food Solutions Facebook oldal látogatói LIKE-okkal szavazhatnak a Pályázatokra. A Játék nyertese az a Játékos, akinek a Pályázatára legtöbb LIKE érkezik. A nyertes ajándéka 1 darab KitchenAid 5KSM125EOB típusú konyhai robotgép.

A szavazásra 2017. december 2. éjfélig van lehetőség.

Az eredményhirdetés a játék lezárását követő egy héten belül történik meg.

Siess, hiszen minél előbb pályazol, annál nagyobb eséllyel indulsz a like-vadászatnál a nyereményre!

Részletes játékszabályzat: www.ufs.com



**KARÁCSONYI ÉS SZILVESZTERI
MENÜ A HOTEL KARDOSFA SÉFJÉNEK
KONYHÁJÁBÓL**



Házi sonkás garnélás Royal, Pesto Rosso dippel

Hozzávalók 10 adaghoz

- 350 g rákhús
- 8db tojás
- 1 g szerecsendió
- 10 g só
- 0,1 l fehérbor
- 250 g túró
- 150 g mangalicasonka
- 0,25 l RAMA Cremefine Profi 15% növényi zsírtartalmú főzökrém
- 10 g KNORR Prémium pác és fűszerkeverék Halakhoz
- 80 g KNORR Primerba Pesto

Elkészítés

1 A garnéla előkészítése

A KNORR Prémium Halfűszerrel ízesített garnélát elősütjük, felengedjük borral és beforraljuk.

2 A Royal elkészítése

A tojássárgáját összevegyjük a RAMA Cremefine Profi Főzökrémmel, fűszerezzük. A formákat kibéleljük vékony sonkaszeletekkel, beleöntjük a tojásos keveréket és hozzáadjuk a garnélát. Sütőben kigőzöljük.

3 Pesto Rosso dip

A túrót áttörjük, ízesítjük KNORR Primerba Pesto Rossóval és jól elkeverjük.

4 Tálalás

Csírakkal és fűszeres olajjal dekorálva tálaljuk a langyos garnélás Royalt.



Libaconsommé erdei gombás zellerflannal

Hozzávalók 10 adaghoz

- 800 g vegyes zöldség
- 100 g gomba, csiperke
- 50 g petrezselyemzöld
- 50 g vöröshagyma
- 500 g libacomb
- 100 g vegyes gomba, fagyasztott
- 3 db tojás
- 60 g KNORR Prémium Folyékony Szárnyas Alap
- 0,25 l RAMA Cremefine Profi 15% növényi zsírtartalmú főzökrém
- 50 g KNORR Zellerkrémleves hozzáadott só nélkül

Elkészítés

1 Leveskészítés

A megtisztított és jól megmosott libát hideg vízben tesszük fel főni. Ha felforrt, habját leszedjük és bezöldségetjük, hozzáadjuk a KNORR Prémium Folyékony Szárnyas Alapot. Ha a hús puha, óvatosan kiszemeljük a levestől. A levest hagyjuk leülepedni, majd finom szűrőruhán leszűrjük. Ha szükséges KNORR Prémium Folyékony Szárnyas Alappal utánízestjük.

2 A flan készítése

A tojássárgáját elkeverjük a RAMA Cremefine Profi Főzökrémmel. Hozzáadjuk a KNORR Zellerkrémleveset és a hőkezelt, darabolt gombát. Sózzuk, borsozzuk és formákba töltjük. Sütőben kigőzöljük.

3 Tálalás

A levesben főtt zöldségeket daraboljuk, a húst szálaira szedjük a belsősegeket apró kockára vágjuk. A tányérba tesszük az elkészült flant és rámerjük a forró levest.





Roston sült harcsafilé, almás majonézzel egybesütve, paradicsomos zöldmetélttel

Hozzávalók 10 adaghoz

2100 g harcsa
 200 g alma
 100 g sárgarépa
 4 db tojás (extra osztályú)
 0,05 l **RAMA Culinesse Profi folyékony növényi zsiradék vajromával**
 800 g **HELLMANN'S Majonéz vödrös**
 100 g **KNORR Prémium pác és fűszerkeverék Halakhoz**
 0,15 l olívaolaj
 150 g barna cukor
 5 g fokhagyma
 800 g fettucini
 1200 g **KNORR Collezione Italiana Fűszeres paradicsomvelő konzerv**
 20 g **KNORR Primerba Kerti fűszernövények**

Elkészítés

1 A hal elkészítése

Az adagolt halat befűszerezzük és mindkét oldalát elősütjük. Kikeverjük a majonézt a tojások sárgájával. Apró kockára vágjuk az almát, az előfőzött sárgarépát és hozzáadjuk a majonézhez. Az elősütött halszeletekre halmozuk és szalamanderben rápirítjuk.

2 A paradicsomragu elkészítése

Felhevített olívaolajon megpirítjuk a barna cukrot és a zúzott fokhagymát. Felengedjük a kockázott paradicsommal és ízesítjük **KNORR Primerba Kertifűszerrel**.

3 Tálalás

A kifőtt zöldmetéltet összekeverjük a paradicsomraguval és a tetejére helyezük a megsült halat. Friss zöld levelekkel dekorálva tálaljuk.



Joghurtcotta narancsos sütőtöklekvárral

Hozzávalók 10 adaghoz

0,2 l natúr joghurt
 0,2 l tej
 0,4 l **RAMA Cremefine Profi 31% növényi zsírtartalmú főzőkrém és habalap**
 0,17 g **CARTE d'OR Pannacotta**

Elkészítés

1 A joghurtcotta elkészítése

A tejet forraljuk fel, majd adjuk hozzá a szükséges mennyiségű Pannacotta alapot és ismételten forraljuk fel folyamatos keverés mellett. Ezután adjuk hozzá a kívánt mennyiségű hideg RAMA Cremefine Profi növényi főzőkrémet és habalapot. Lazítsuk joghurttal és tegyük tetszőleges formákba.

2 Tálalás

A formából kivéve tegyük mandulás piskótaalapra. Adjuk hozzá a narancsos sütőtöklekvárt és dekorálva tálaljuk.





Borjómájpástétom kelkáposztahabbal és miraboláncsatnival

Hozzávalók 10 adaghoz

400 g borjómáj
 200 g vöröshagyma
 20 g fokhagyma
 2 g majoranna
 200 g borjúnyelv
 0,6 l **RAMA Cremefine Profi 31% növényi zsírtartalmú főzőkrém és habalap**
 100 g **KNORR Aszpik**
 150 g **RAMA 75 % zsírtartalmú margarin**
 400 g kelkáposzta
 1 g Cayenne-bors
 2 g majoranna
 0,05 l **RAMA Culinesse Profi folyékony növényi zsíradék vajaromával**

Elkészítés

1 A pástétom elkészítése

Az előkészített borjúnyelvet megfőzzük, kihűtjük majd kockára vágjuk. A májat RAMA Margarinon, hagymával, fűszerekkel és a konyakkal lepirítjuk. Pürésítjük, hozzáadjuk a RAMA Cremefine Profi habkészítményt és a KNORR Aszpikot. Hozzákeverjük a kockára vágott nyelvet és formába tesszük. Jól lehűtjük.

2 A kelkáposztahab elkészítése

A zsenge zöld kelkáposztát, a RAMA Culinesse Profit és az ízesítőket egy zacskóba tesszük és levákumozzuk. 80 °C-on 30 perc alatt puhára pároljuk. Ha elkészült pürésítjük, és kihűtjük. Felvert RAMA Cremefine Profi Habbal összekeverjük.

3 Tálalás

Az adagolt pástétomra nyomjuk a kelkáposztakrémet, csírákkal, zöldekkel és miraboláncsatnival tálaljuk.



Csicseriborsó-krémleves, parajos füstölt lazac-golyóval

Hozzávalók 10 adaghoz

500 g csicseriborsó
 20 g fokhagyma
 2 g babérlevél
 200 g vöröshagyma
 100 g paraj, fagyasztott
 200 g füstölt lazac
 40 g **KNORR MAIZENA Kukoricakeményítő**
 0,3 l **RAMA Cremefine Profi 31% növényi zsírtartalmú főzőkrém és habalap**
 60 g **KNORR Prémium Folyékony Szárnyas Alap**

Elkészítés

1 A leves elkészítése

A csicseriborsót előző nap áztassuk be, majd annyi vízben, ami ellepi főzzük puhára. A főzővizet ízesítsük KNORR Prémium Folyékony Szárnyas alappal, zúzott fokhagymával, babérlevéllel és sóval. Puhulásig főzzük majd thermomixerrel pürésítsük le. KNORR MAIZENA Kukoricakeményítőt keverjük el kevés vízzel és sűrítjük be a levest. RAMA Cremefine Profi Habkészítménnyel dúsítsuk a levest és forraljuk ki.

2 Tálalás

Az apró kockára vágott lazacot keverjük össze a szálas párolt parajjal és formázzunk belőle gombócokat. Merjük rá a forró levest és dekoráljuk csicseriborsószemekkel.





Rosé szarvassült áfonyás-gesztenyes raguval és burgonyafánkkal

Hozzávalók 10 adaghoz

2000 g szarvaslapocka
 500 g füstölt szalonna
 2 g kakukkfű
 100 g méz
 300 g gesztenye
 0,4 l vörösbőr
 350 g áfonya
 1 g babérlevél
 0,1 l RAMA Culinesse Profi folyékony db növényi zsiradék vajaromával
 190 g KNORR Barna mártás alap 1 kg
 250 g sajt
 3 tojás
 0,5 l tej
 1500 g búzaliszt
 75 g élesztő
 2 g őrölt szerecsendió
 350 g KNORR Burgonyapehely 2 kg

Elkészítés

1 A hús elkészítése

Az előkészített húst sózzuk, borsozzuk, a fűszerekkel vákuozzuk és 58 °C-on két órán át pároljuk.

2 Ragu- és mártáskészítés

A gesztenyét és az áfonyát mézen kicsit megfonyasztjuk. Sózzuk és egy kevés fahéjjal ízesítjük. Felengedjük előírás szerint elkészített KNORR Barnamártás alappal, borral beállítjuk a sűrűségét.

3 A burgonyafánkok elkészítése

Az élesztőt felfuttatjuk a liszttel, a tojással, KNORR Burgonyapüré pehellyel. Hozzáadjuk a füstölt sajtot. Sózzuk és ízesítjük szerecsendióval, és állni hagyjuk. Ha megkelt, kiszaggatjuk és bő, forró zsiradékban megsütjük.

4 Tálalás

A húst lecsepegtetjük és RAMA Culinesse Profin kérget sütünk rá. A sült burgonyafánkkal és a gesztenyes raguval tálaljuk. Dekorálhatjuk friss gyümölcsökkel.



Körtés pite, mákos-narancsos parfait

Hozzávalók 10 adaghoz

150 g porcukor
 1 db citrom
 450 g liszt
 1500 g körte
 3 db tojás
 1 g őrölt fahéj
 50 g vaníliás cukor
 150 g barna cukor
 300 g RAMA 75 % zsirtartalmú Margarin
 0,250 l RAMA Cremefine Profi 31% növényi zsirtartalmú főzőkrém és habalap
 100 g narancs
 80 g mák
 0,020 l rum
 100 g porcukor
 50 g vaníliás cukor
 0,250 l joghurt
 110 g CARTE d'OR Vaníliakrém
 0,4 l RAMA Cremefine Profi 31% növényi zsirtartalmú főzőkrém és habalap

Elkészítés

1 A tészta elkészítése

RAMA Margarinnal elmorzsoljuk a liszttel elkevert porcukrot, összegyúrjuk és hűtőben pihentetjük.

2 Pitekészítés

A kész linzertésztával kibélelünk egy tetszőleges formát. A megtisztított és szeletelt körtével körberakjuk a formát. A tojások sárgáját kikeverjük barna cukorral, fahéjjal, reszelt citromhéjjal és a RAMA Cremefine Profi Habkészítménnyel. Beleöntjük a formába, a tetejére tésztát teszünk amit dekorálhatunk. Fontos hogy egyenletesen szurkáljuk meg hogy a képződő gőz el tudjon távozni. Középmelleg sütőben megsütjük.

3 A parfait elkészítése

Hidegen elkeverjük a RAMA Cremefine Profi habkészítményt a joghurttal és a CARTE d'OR Vaníliakrémmel. Három felé osszuk szét. Egyet hagyunk natúron, a másodikat keverjük össze a darált mákkal, a harmadikat a narancs levéllel. Tehetünk a narancsos verzióba apró kockára vágott kandírozott narancsot is. Elegánsan rétegezzük poharakba és legalább két órára tegyük hűtőbe.

4 Tálalás

A kész pitéből vágjunk egy szeletet és helyezzük tányérra. Adjunk mellé egy pohár parfait. Dekoráljuk csipke-galagonya-lekvárral, mákszemekkel.





Unilever Magyarország Kft.
H-1138 Budapest, Váci út 182.
Telefon: +36 1 465 9300 | Fax: +36 1 350 0100
www.unileverfoodsolutions.hu



Receptekben felhasznált professzionális alapanyagok



KNORR Prémium pác és fűszerkeverék Sültekhez

kiszerezés: 0,75 kg, 6 db/karton
szavatossági idő: 15 hónap



KNORR Prémium pác és fűszerkeverék Halakhoz

kiszerezés: 0,7 kg, 6 db/karton
szavatossági idő: 15 hónap



KNORR Prémium pác és fűszerkeverék Szárnyas Húsokhoz

kiszerezés: 0,7 kg, 6 db/karton
szavatossági idő: 15 hónap



KNORR Sunshine Chilli-fokhagyma szósz

kiszerezés: 1 liter, 6 db/karton
szavatossági idő: 12 hónap



KNORR Prémium Folyékony Szárnyas Alap

kiszerezés: 1 liter, 6 db/karton
szavatossági idő: 12 hónap



HELLMANN'S Citrusos Vinaigrette

kiszerezés: 1 liter, 6 db/karton
szavatossági idő: 9 hónap



HELLMANN'S Málnás Vinaigrette

kiszerezés: 1 liter, 6 db/karton
szavatossági idő: 9 hónap



HELLMANN'S Passion Fruit Vinaigrette

kiszerezés: 1 liter, 6 db/karton
szavatossági idő: 9 hónap



CARTE D'OR Fehér Csokoládé hab

kiszerezés: 0,8 kg, 6 db/karton
szavatossági idő: 12 hónap



RAMA Combi Profi növényi olaj tartalmú sütőzsiradék

kiszerezés: 3,7 liter, 3 db/karton
szavatossági idő: 6 hónap



RAMA Culinesse Profi Folyékony Növényi Zsiradék Vajaromával

kiszerezés: 0,9 liter, 12 db/karton
szavatossági idő: 6 hónap



RAMA Cremefine Profi 31% Növényi Zsirtartalmú Főzőkrém és Habalap

kiszerezés: 1 liter, 12 db/karton
szavatossági idő: 6 hónap



KNORR Burgonyapehely

kiszerezés: 25 kg, 1 db/karton
szavatossági idő: 12 hónap



HELLMANN'S Ketchup vödrös

kiszerezés: 5 liter, 1 db/karton
szavatossági idő: 10 hónap



HELLMANN'S Majonéz vödrös

kiszerezés: 4,625 liter, 1 db/karton
szavatossági idő: 8 hónap



HELLMANN'S Barbecue Szósz

kiszerezés: 4,8 kg, 3 db/karton
szavatossági idő: 9 hónap



KNORR Primerba Kerti fűszernövények

kiszerezés: 0,34 kg, 2 db/karton
szavatossági idő: 12 hónap



RAMA Profi Margarin 1 kg 75% zsirtartalom

kiszerezés: 1 kg, 10 db/karton
szavatossági idő: 4 hónap



KNORR Maizena Kukoricakeményítő

kiszerezés: 2,5 kg, 4 db/karton
szavatossági idő: 36 hónap



KNORR Primerba Provanszi fűszerkeverék

kiszerezés: 0,34 kg, 2 db/karton
szavatossági idő: 12 hónap



KNORR Primerba Bazsalikom

kiszerezés: 0,34 kg, 2 db/karton
szavatossági idő: 12 hónap