



# Kreatív Gasztronómia

2017. NYÁR



# Köszöntő

A nyári időszak a vendéglátásban a sokszínűségről, frissességről és a könnyed ételekről szól. Előtérbe kerülnek a napsütésben érlelődött lédús és roppanós gyümölcsök és zöldségek, mind a természetben, mind pedig az éttermek kínálatában. Ebben a kiadványban a megszokottól eltérő módon, szeretnénk kiemelt szerepet szentelni a balatoni régió jellegzetes és különféle fogásainak, az egyre inkább térhódító street food recepteknek és a bisztró jellegű ételeknek, melyek nyárról-nyárra megújulnak és folyamatosan kápráztatják el a vendégeket. Lapozzon bele a kiadványunkba és inspirálódjon az általam, vagy akár a vendég szakértők által elkészített ételkreációkból!

# Receptek

## Receptek Dóczy György konyhájából, a Bridges Food Bar-ból

### Levesek

Kókuszos csirkeleves garnélával .....	9
Salátakrémleves friss, sajtos raviolival .....	10

### Főételek

Báránnyárs, füstölt paprika coulis-val .....	11
Békacombok tempurában, erdeigomba-tatárral .....	12

### Desszertek

Citrusos flantorta .....	13
Ananászravioli .....	14

## Street Food receptek

### Előételek

Grillezett spárga csirkemellel, buggyantott tojással.....	16
Árpagyöngyös csirkesaláta radicchióval .....	17

### Főételek

Diós roquefortkrém burgonyával és narancssal .....	18
Konfitált kacsacomb pitában .....	19
Rákvagdalt uborkasalátával .....	20
Sült csirkecomb grapefruitos retkesalátával .....	21





# A Balaton gasztronómiája

**„Egész Európának legkedvesebb, legalkalmasabb pihenőhelye a Balaton s hogy valóban az is legyen, s itt mindenki jól érezze magát, abban mindnyájunknak közre is kell működnünk, mert óriási nemzetgazdasági jelentősége van annak, hogy a magyar ember itthon nyaraljon, a külföldiek pedig minél nagyobb számban, minél hosszabb időre keressék fel a Balatont.”**

**(Cholnoky Jenő, Balaton, 1936)**



A hazai közönség körében a Balaton az I. világháború után, a közeli horvát tengerpart és a tátrai, erdélyi magashegyi üdülőhelyek elvesztése után értékelődött fel igazán. Ez a kényszerű történelmi helyzet indította el végül azt a radikális átrendeződést, amelynek

eredményeként a nyaralni vágyó nagypolgárság és középosztály körében a nagyobb városokhoz közelebb eső Balaton-parti települések, mint Siófok, vagy Balatonfüred, egyre népszerűbbek lettek. Száz esztendő múltával, a Balatonra irányuló figyelem már nem csak a tó és környéke geológiájának és geográfiajának, hanem legalább annyira a vidék megbízhatóan hozzáférhető, jó minőségű alapanyagainak, szezonális és egész évben elérhető gasztronómiájának, borainak és ételeinek szól.

## A Balaton alapanyagai

A gasztronómia, vagyis a „jó evés és jó ivás tudománya”, jó alapanyagra alapozva bontakozik ki legteljesebb szépségében. Ez a felismerés hívta életre a „Balaton Alapanyaga” kampányt is, amelynek a célja nem más, mint felhívni a figyelmet az egész éves balatoni gasztronómiára, a magas minőséget nyújtó

vendéglátó egységekre, a hazai termelőkre, és a helyi vendéglősök összefogására. 2016-ban a balatonfenyvesi Angus marha és a vászolyi sajt kaptak kiemelt figyelmet, ám szóba kerültek további fontos alapanyagok is, mint a vadhús, a Balaton vízgyűjtő területéről származó tavakban nevelt magyar vadponty (nyurga ponty), a felsőmándpusztai szibériai tokhal, a mandula, a tihanyi levendula, a sárga héjú és húsú somogyi kifliburgonya, vagy a nemesvámosi tökmagolaj. A számtalan neves déli- és északi-parti termelő borai mellett említést érdemel a régió első közösségi bormárkája, az olaszrizlingből készülő Balatonbor, amely 2016-ban jelent meg először a piacon.

## A balatoni hal

A Balaton vízgyűjtő területén ötvennél is több halfaj előfordulását írták le, s közülük harminc még ma is előfordul. 1830-ból származó leírások a „karika keszegről”, a dombtetőkről „látott hal”-ról (garda) és minden balatoni halak királyáról, a süllőről szólnak. (A süllő és a fogas, ugyanaz a kiváló fehérhúsú halfaj, melyet az országnak ezen a részén 1,5 kg alatt süllőnek, felette már fogasnak neveznek.) Napjainkra a Balaton a rekreációs horgászoké lett, a halászat megszűnt, ezért a vendéglátóhelyek a jelenlegi szabályozás szerint, legálisan nem juthatnak balatoni halhoz.



## A balatoni halászlé

A szőlőhegyeken a 19. század óta főzött gulyáshoz, pörkölthöz hasonlóan, hamar nemzeti üggyé vált a halászlé is. A halászlék különféle nemei között megkülönböztetjük a sokféle dunait, a többféle tiszait és az előbbieknél eredeti formájában vékonyabb, a Tisza–Maros torkolatvidékén főzött halászlevekkel történelmi rokonságban álló balatoni halászlét, melyet számos formában főznek szerte a Balaton partján. A balatoni „ritkás” hallébe a népi receptek szerint bőséggel hagyma, módjával paprika és sok apró hal, főleg dévér, garda került. A balatoni halászlé korai népszerűségét és elterjedtségét mutatja, hogy a 19. század elejéről éppen erről a halászléről akad a legtöbb hiteles adat.

## A hegyvidék ételei

A Balaton azonban nem csupán a halételeiről ismert. A Balaton-felvidék és a Bakonyalja népi ételei között említhetjük a gölödin krumplilevest, melyet hagyományosan úgy készítettek, hogy a főtt krumpli levét leszűrték, a krumplit összetörték, tojással, zsírral, sóval, liszttel összekeverték és apró gombócokat formáltak belőle, amelyeket aztán belefőztek a krumpli berántott, pirospaprikával színesített levébe. Ugyanez a leves számos variációban fellelhető és tovább is gazdagítható zöldségekkel, hússal, tejszínnel, hogy a végén eljussunk akár a nyírség gombóclevéséig, avagy egy tárkonyos raguleves kombinációig. A nyugati országrészt elérő francia-osztrák gasztronómiai hatásra példa a zöldségeket gazdagon használó suszterpörkölt. A Dunántúlra, a Balaton- és Bakonyvidékre jellemző konyha minden ételével, ételkészítési technológiájával fellelhető ezen a vidéken az édeskáposzta levestől a tökfőzeléken át, a krumplis pogácsáig, a borral ízesítve tálalt húslevestől, a pinceszeres nyúl-paprikáson át, a „kótt” (kelt) rétesig. A polgári konyha ma is ismert és kedvelt ételei leginkább a nyaraló vendégforgalom növekedésével, a

kezdetben még betolakodóként kezelt városi ember megjelenésével terjedtek el. Először a vízparti településeken, majd beljebb húzódva, a dombok közti kis falvakban is.


## Balatoni street-food

A kárpát-medencei történelmi „street-food” a II. világháborút követő államosítás után is még fellelhető maradtak a búcsúk, vidéki vásárok környékén, a pesti Városligetben, a debreceni Nagyerdőben, a balatoni, hegyvidéki turistaközpontokban, a mozgóképszínházakban, futballmeccseken, az új kor új szellemű májálisain, május elsejei felvonulásain. A „szabadtéri vendéglátás” vattacukorral, háromkerékű kocsiból utcán árusított puncs, vanília és csokoládé fagyalttal, mézeskaláccsal, sült gesztenyével, pereccel, pecsenye-, hurka-, kolbász- és halsütögetéssel, lángossal, palacsintával, kolbásszal, főtt virslivel, főtt kukoricával, Bambival, jaffával, kakasos nyalókával, cukorkákkal szolgált a Balaton partján is. Később a csalamádés-majonézes hamburger, ketchupos hot-dog, pop-corn, gofri, újra felfedezett kürtőskalács jelentett választék bővülést. A street-food elmúlt években bekövetkezett látványos minőségjavulása a balatoni büfékben is sokfelé meg tapasztalható már.

## Regionális konyha

A Balaton-régió gazdag gasztronómiai hagyományból meríthet, amelyhez új és korszerű technológiák, elemek társulhatnak. A friss, a szezonális, a helyi fogalma, az egyszerűség filozófiája világszerte újra felértékelődött, társadalmi hajtóerővé, értékévé vált. A Balaton vendéglősei előtt álló szép és érdemes feladat a múlt és jelen ötvözésével hangsúlyos regionális konyhát teremteni.





**A** balatoni vendéglátás mára már egyenértékű lett az utánozhatatlan gasztronómiai élménnyel, ami az ízletes ételek által kerül terítékre. Mint ahogy a balatoni tájra, a régió ízvilágára is a mérhetetlen változatoság jellemző. Három neves Balaton környéki étterem enged bepillantani minket a kulisszák mögé, bizonyítván a Balaton sokrétűségét, hal-, vad- és desszertkreációikkal.

# Pulled Ponty Szendvics a Paletta Bisztróból



Bezerics Dániel, tulajdonos

## Hozzávalók

só, bors, cukor  
szójaszószt  
rizsecet, fehérborecet  
rozmaryn  
babérlevél  
mustármag  
koriander  
fokhagyma  
lila hagyma  
bébispenót  
ponty hasalja  
vajaskifli-gyűrű mák szórással  
zöldfűszeres krémsajt  
vaj, napraforgóolaj

## Elkészítés

A ponty hasalját 12 órán keresztül marináljuk. Marinád: 6%-os sóoldat, rozmaryn, babérlevél, mustármag, koriander, fokhagyma. A marinád után 2 órán keresztül 80 fokon, akácon füstöljük. Közben szeletekre vágott fokhagymát konfitálunk vaj és olaj 50-50%-os keverékében, sóval, pici fehérborssal, nagyon lassú tűzön, 90 percen keresztül. A lila hagymát cikkekre vágjuk, majd leveleire szedve, legalább 12 órán keresztül marináljuk. A marinádban a víz ecet arány 70:30. Az ecet 2/3-a fehérbor ecet, 1/3-a rizsecet. Kerül bele leheletnyi só, cukor, kevés fehérbors és kevés szójaszószt.



# Dámszarvas, tavasszal (bodzás-gyömbéres újkáposzta-saláta, sült spárga, újkrumpli és rebarbara) a Kistücsökből



Jahni László, séf

## Elkészítés

„Az érlelt szarvasgerincet sózom és vasserpenyőben zsiradék és vaj keverékén angolos fokozatig sütöm, majd langyos helyen pihentetem és tálaláskor készre sütöm. A serpenyőben lévő pörzsanyagból alaplével pici savval és vajjal szószt készítek. A köretek: barna vajban konfitált majd pirított újburgonya, szintén barna vajon grillezett zöld-spárga. Friss rebarbarakompót és újkáposztasaláta gyömbérrel illetve bodzavirággal fuzionálva. Tálaláshoz még medvehagymás vajmártással egészült ki a tányér...”



# Mákos guba, ahogy mi szeretjük az Istvándy Pincészetből



Istvándy Csilla, gazdaasszony

## Hozzávalók

**Guba**  
1 db fonott kalács  
5 dkg vaj  
3 ek cukor  
1 l tej  
0,5 l tejszín  
50 g darált, cukrozott mák  
**Vaníliahab**  
8 dl tejszín  
3 db vaníliaúj  
100 g muscovado barnacukor  
100 g fehércukor  
2 db tojássárgája

## Elkészítés

**Guba**

- A kalácsot kis darabokra tépkedem. Serpenyőben vaját hevíték, hozzáadom a kalácsot, megszórom a cukorral, a tejet rálocsolom és átforralom. A végén öntöm hozzá a tejszínt, majd tálba helyezem és mákkal megszórom.

**Vaníliahab**

- Fél liter tejszínt felforralok a félbevágott kímagozott vaníliarudakkal és további 10-15 percig forralom. A tojássárgáját, a muscovadóval és a kristálycukorral kikeverem és hőkiegyenlítővel hozzáadom a vaníliás tejszínt a rudak kiemelése után.
- Az így kapott krémet gőz felett 82°C-ig hevíttem, majd kihűtöm és a 3 dl felvert tejszínhez hozzáadom.
- Hűtőbe teszem, és 2 órát hagyom megdermedni. Így kerülhet a mákosguba tetejére.







RECEPTEK DÓCZI GYÖRGY KONYHÁJÁBÓL,  
A BRIDGES FOOD BAR-BÓL





## Kókuszos csirkeleves garnélával

Hozzávalók 10 adaghoz

500 g csirkemell  
 300 g fejnélküli garnéla  
 0,8 l kókusztej  
 0,07 l olívaolaj  
 400 g paradicsom  
 400 g kígyóuborka  
 5 g chilipaprika (friss)  
 200 g vöröshagyma  
 15 g porcukor  
 40 g **KNORR Prémium Folyékony Szárnyas Alap**  
 0,1 l **KNORR Sunshine Chilli-fokhagyma szósz**

250 g csiperke  
 50 g lime  
 10 g koriander  
 5 g fokhagyma

Elkészítés

- A forró olívaolajon megpirítjuk a finomra vágott hagymát és az apró kockára vágott csirkemellet.
- Hozzáadjuk a szeletelt gombát, a tisztított rákfarkakat, a fokhagymát, a lemongraszt, a limelevelet és a chilit, és együtt pirítjuk.
- Felengedjük kókusztejjel és a **KNORR Folyékony szárnyas alaplével**, ha szükséges utánsózzuk.
- Ízesítjük a lime levével, porcukorral. Belefoglaljuk a kocka uborkát és a kocka paradicsomot.
- Friss korianderrel megszórjuk és tálaljuk.





## Salátakrémleves friss, sajtos raviolival

Hozzávalók 10 adaghoz

500 g fejes saláta  
 100 g mogoróhagyma  
 200 g csirkecomb  
 0,05 l olívaolaj  
 120 g kecskesajt  
 100 g sárgarépa  
 100 g zeller  
 0,3 l **RAMA Cremefine Profi 31% növényi zsírtartalmú főzőkrém és habalap**  
 40 g **KNORR Prémium Folyékony Szárnyas Alap**

Elkészítés

- Mossuk meg a salátát, aprítsuk össze a hagymát és kockázzuk fel a csirkecombot.
- Pirítsuk meg a csirkecombot olívaolajon, majd vegyük ki az edényből.
- Adjuk hozzá a finomra vágott hagymát, majd kicsit később a salátát is.
- Öntsük fel a **KNORR szárnyas alaplével**, főzzük kb. 5 percig, sózzuk, borsozzuk és adjuk hozzá a **RAMA Cremefine Profi habkészítményt**.
- Turmixoljuk, majd szűrjük le és hűtsük ki.
- Készítsünk raviolit, a kecskesajtot ízesítsük olívaolajjal, borsozzuk és adjunk hozzá chilipelyhet.
- Kockázzuk fel a zöldségeket, pirítsuk meg olívaolajon és hűtsük ki.
- Formába tegyük a felkockázott zöldségeket és a csirkecombkockákat.
- Frissen kifőtt meleg raviolival tálaljuk.







## Báránnyárs, füstölt paprika coulis-val

Hozzávalók 10 adaghoz

1500 g báránygerinc  
 500 g cukkini  
 300 g vöröshagyma  
 500 g fejes saláta szív  
 600 g piros kaliforniai paprika  
 100 g újhagyma  
 100 g fekete olívbogyó  
 50 g **KNORR Primerba Bazsalikom**  
 50 g **KNORR Prémium pác és fűszerkeverék sülttekhez**  
 0,03 l **RAMA Culinesse Profi folyékony növényi zsiradék vajaromával**

Elkészítés

- Sütőben süssük meg a piros kaliforniai paprikát.
- Tisztítsuk meg, távolítsuk el a héját és hűtsük ki.
- Tegyük egy mixerbe a paprikát, az olívbogyót, a hagymát egy kis sóval, borssal, ecettel, majd ízesítsük **KNORR Primerba Bazsalikonnal** és pürésítsük le.
- Vágjuk kockára a bárányt, a cukkinit és a hagymát.
- Ízlésesen húzzuk nyársra, fűszerezzük **KNORR Prémium sülttek fűszerkeverékkel**.
- **RAMA Culinesse Profin** süssük meg és vele egy időben, mellette készítsük el a roston sült salátaszíveket.
- Tálaljuk együtt a paprika coulis-val és a sült salátával.





## Békacombok tempurában, erdeigomba-tatárral

Hozzávalók 10 adaghoz

1000 g békacomb  
 105 g búzaliszt  
 15 g kukoricaliszt  
 5 g porcukor  
 6 g sütőpor  
 500 g erdei gomba mix  
 10 g gyömbér  
 50 g lime  
 22 g **KNORR MAIZENA**  
 Kukoricakeményítő  
 200 g **HELLMANN'S** Majonéz  
 50 g **KNORR** Prémium pác és  
 fűszerkeverék halakhoz  
 10 g **KNORR Primerba** Provanszi  
 fűszerkeverék

Elkészítés

- A gombát összevágjuk és olívaolajon megpíritjuk, sózzuk, borsozzuk.
- Ha kihűlt **HELLMANN'S** Majonézzal és a **KNORR Primerba Provanszi fűszerkeverékkel**, a lime levével és a gyömbérrel összekeverjük.
- A lisztet, a kukoricalisztet, a sütőport, porcukrot, és a **MAIZENA** Kukoricakeményítőt egy csipet sóval és jeges vízzel simára keverjük.
- Az előkészített békacombokat **KNORR Prémium halak fűszerkeverékkel** befűszerezzük és a tempurába mártva, bő, forró zsiradékban kisütjük.
- A gombatatárra tálaljuk, fűszeres majonéz-mártással és zöldekkel tálaljuk.







## Citrusos flantorta

Hozzávalók 10 adaghoz

0,8 l tej  
 185 g kristálycukor  
 0,2 g tojássárgája  
 200 g narancs  
 50 g lime  
 70 g búzaliszt (főző)  
 0,1 g **KNORR MAIZENA**  
 Kukoricakeményítő  
 0,2 l **RAMA Cremefine Profi 31%**  
 növényi zsirtartalmú főzőkrém és  
 habalap  
 130 g **RAMA 75 %** zsirtartalmú margarin

Elkészítés

- A tejet, a **RAMA Cremefine Profi habkészítményt**, a vaníliarudat és a reszelt héjakat felforraljuk. Félretesszük.
- A cukrot, a tojássárgáját, a **MAIZENA Kukoricakeményítőt** összekeverjük.
- Hozzáadjuk a meleg tejes keveréket.
- Tűzre téve sűrű krémmé főzzük, majd hűtsük ki, hogy langyos legyen.
- Lisztből, **RAMA Margarinból**, a tejből és egy csipet sóból tésztát gyúrunk.
- Keverjük ki a krémet, majd töltsük a tésztával kibélelt tortaformába.
- 180°C-on süssük 30 percig.





## Ananászravioli

Hozzávalók 10 adaghoz

800 g ananász  
 0,3 g kristálycukor  
 0,1 g csillagánizs  
 100 g eper  
 0,25 l tej  
 133 g **Carte d'OR Fehér Csokoládé mousse**

Elkészítés

- A cukrot, a vizet, a csillagánizst és a mentát felforraljuk és cukorszirupot készítünk.
- Az ananászból vékony szeleteket vágunk.
- A cukorszirupban megmártjuk a szeleteket és egy lapra tesszük.
- Előírás szerint elkészítjük a **Carte d'OR Fehér Csokoládé mousse**-t.
- Az ananászszeletek közepére nyomunk egy gombócot és egy szelettel beborítjuk.
- Eperrel, citromsorbettel és szárított ananással dekorálva tálaljuk.







STREET FOOD RECEPTEK





## Grillezett spárga csirkemellel, buggyantott tojással

### Hozzávalók 10 adaghoz

500 g zöldspárga  
 500 g csirkemell  
 10 db tojás  
 0,03 l **RAMA Culinesse Profi folyékony növényi zsiradék vajaromával**  
 250,0 g **KNORR Prémium pác és fűszerkeverék szárnyas húshoz**  
 0,2 l **Hellmann's Citrusos vinaigrette**

### Elkészítés

- Az előkészített csirkemelleket fűszerezzük be **KNORR Prémium szárnyas fűszerkeverékkel**.
- **RAMA Culinesse Profin** süssük meg a befűszerezett melleket a felezett zöldspárgával.
- Készítsünk bevert tojást.
- A kész spárgát locsoljuk meg **Hellmann's Citrusos vinaigrette**-tel, tegyük rá a csirkemellet és a bevert tojást.
- Dekoráljuk friss zöldekkel.







## Árpagyöngyös csirkesaláta radicchióval

Hozzávalók 10 adaghoz

500 g csirkemell  
 200 g árpagyöngy  
 140 g cékla  
 200 g grapefruit  
 100 g radicchio  
 0,1 l **Hellmann's Málnás vinaigrette**  
 30 g **Knorr Szárnyasok és sülték pác és fűszerkeverék**  
 0,05 l **RAMA Culinesse Profi folyékony növényi zsiradék vajaromával**

Elkészítés

- Az előkészített csirkemellet **KNORR Szárnyasok és sülték fűszerkeverékkel** bepácoljuk.
- **RAMA Culinesse Profin** megsütjük és kihűtjük.
- A kifőtt árpagyöngyöt összekeverjük **Hellmann's Málnás vinaigrette**-tel a főtt, darabolt céklával, a filézett grapefruittal és a cikkekre vágott radicchióval.
- A saláta tetejére szálaíra szedett csirkemellcsíkokat teszünk.
- Mentával és korianderrel dekorálva tálaljuk.







## Diós roquefortkrém burgonyával és narancssal

Hozzávalók 10 adaghoz

210 g kifliburgonya  
 200 g articsóka  
 300 g narancs  
 200 g zöldbab  
 100 g roquefort  
 100 g dió  
 0,1 l **Hellmann's Passion Fruit vinaigrette**  
 10 g **KNORR Primerba Kerti Fűszernövények**

Elkészítés

- Az előkészített burgonyát és a zöldbabot főzzük meg és hűtsük ki.
- Locsoljuk meg **Hellmann's Passion Fruit vinaigrette**-tel és hagyjuk állni.
- Helyezzük tányérra a filézett narancsgerezdeket, a zöldbabot a burgonyasalátát, és a grillezett articsókát.
- A roquefortdarabokat a **KNORR Primerba kerti fűszernövények** krémmel keverjük össze, adjuk hozzá a durvára vágott diót és halmozzuk a saláta tetejére.
- Utólag locsoljuk meg a vinaigrette-tel.







## Konfitált kacsacomb pitában

Hozzávalók 10 adaghoz

2500 g kacsacomb  
 20 g kakukkfű  
 100 g retek  
 100 g parmezán  
 80 g **KNORR Prémium pác és fűszerkeverék szárnyas húskhoz**  
 0,1 l **HELLMANN'S Barbecue szósz**  
 200 g **HELLMANN'S Ketchup**

Elkészítés

- A kakukkfűleveleket rányomkodjuk a kacsacombokra, megszórjuk **KNORR Prémium szárnyasok pác és fűszerkeverékkel**. Hagyjuk szobahőmérsékleten állni 1 órát. Közben előmelegítjük a sütőt 160 °C-ra.
- A combokat és a kacsaszírt olyan méretű edénybe tesszük, amiben a zsír lehetőség szerint ellepi a húst.
- Lassan forrásig hevítjük. Beletesszük a fűszereket és lefedve betesszük a sütőbe kb. másfél órára.
- Ha a combcsont könnyen kiemelhető, a hús omlós, puha, akkor elkészült.
- A kész kacsacombokat leszűrjük, a húsról lecsepegtetjük a zsírt, majd szálaire szedjük.
- Pitába töltjük, retekkel, csírákkal és érlelt parmezánnal megszórva tálaljuk.
- Külön **HELLMANN'S Ketchup**pal és **Barbecue szósszal** kínáljuk.







## Rákvagdalt uborkasalátával

### Hozzávalók 10 adaghoz

1500 g folyami rák  
 200 g kukorica  
 3 db tojás  
 20 g snidling  
 700 g kígyóuborka  
 80 g **KNORR Prémium pác és fűszerkeverék halakhoz**  
 100 g **KNORR Burgonyapehely**  
 0,1 l **Hellmann's Citrusos vinaigrette**  
 0,05 l **RAMA Culinesse Profi folyékony növényi zsiradék vajaromával**

### Elkészítés

- A szálaira szedett rákot összekeverjük a **KNORR Prémium halfűszerrel**, tojással, **KNORR Burgonyapehellyel** és a morzsolt kukoricával.
- Szeleteket vágunk a kígyóuborkából, enyhén besózzuk, kinyomkodjuk, majd összekeverjük a **Hellmann's Citrusos vinaigrette**-tel.
- Formázzuk a rákvagdaltat és **RAMA Culinesse Profin** megsütjük.
- Megszórjuk a vágott snidlinggel, a lehűtött uborkasalátával tálaljuk.







## Sült csirkecomb grapefruitos retksalátával

Hozzávalók 10 adaghoz

2500 g csirkecomb  
 1500 g grapefruit  
 1,9 g chilipaprika  
 1500 g jégcsapretek  
 0,1 l **Hellmann's Citrusos vinaigrette**  
 70 g **KNORR Prémium pác és fűszerkeverék szárnyas húsokhoz**  
 0,1 l **RAMA Culinesse Profi folyékony növényi zsiradék vajaromával**  
 0,1 l **RAMA Combi Profi folyékony növényi olaj tartalmú sütőzsiradék**

Elkészítés

- Az előkészített, formára vágott retket és grapefruitot összekeverjük a **Hellmann's Citrusos vinaigrette**-tel és a finomra vágott chilipaprikával.
- A csirkecombokat befűszerezzük **KNORR Prémium szárnyasok fűszerkeverékkel** és befűjük **RAMA Combi Profival**.
- 170 C°-on készre sütjük.
- A lehűtött retksalátával tálaljuk.





# A Knorr Facebook-receptverseny győztese

Végre kiderült, hogy ki nyerte a két hónapon át tartó Knorr Bouillon receptversenyt, aminek fő hadszíntere a Facebook volt. A számos jelentkező folyamatosan gyűjtötte a like-okat és a megosztásokat a megmérettetés ideje alatt. Az utolsó pillanatig érkeztek szavazatok, tekintve, hogy nagyon szoros volt az állás a végső pár napban.

A nyertes: Breitenbach Attila, a debreceni The Flat Bisztró séfje, akinek a legtöbb szavazót megnyerő alkotása egy rozé kacsamell volt. A recept teljes neve: „rozé kacsamell, air bag bundás saját mája, roppanós tök, lilakáposztapüré, shimeji gomba, camembertchips, lágy fűrj tojás, kacsá jus” volt. Sikerült több, mint 2.200 kedvelést begyűjtenie a verseny végére, így ő lett, aki mindent visz.

## Az étel rövid leírása:

A kacsamellet formázás után sous vide eljárással hőkezeljük, majd tálalás előtt ropogósra sütjük. A kacsának a máját alacsony hőfokon való hőkezelést követően krémesítjük és formázás után air bag bundába forgatva kisütjük. A lilakáposztából kevés rozmaring hozzáadásával pürét készítünk. A tököt, formára vágva, a shimeji gombával együtt sós vízben roppanósra főzzük. A camembert lágy részéből chips-szet készítünk. A kacsá csontjából és nyese-dékéből Knorr Szárnyas alap hozzáadásával, egy kevés almával jus-t készítünk. Tálaláskor rukkolacsírával, kurkumás tuille-vel és lilakáposzta-papírral díszítünk.



## Interjú a séffel

**Mióta vagy a szakmában? Milyen típusú helyen dolgozol?**

2000-ben végeztem el a debreceni Kereskedelmi és Vendéglátóipari Szakiskolát. Az iskola után számos hazai és néhány külföldi étteremben dolgoztam. Most jelenleg a debreceni The Flat Bisztró konyhafőnöke vagyok. Az étteremben nagyrészt a magyar konyha és a szezonális alapanyagok dominálnak, de a nemzetközi konyhát kedvelők is megtalálhatják kedvenc ételüket.

Az étlapon régi de közismert ételek szerepelnek saját stílusommal fűszerezve és a mai modern konyhatechnológiai eljárásokkal elkészítve.

**Hol értesültél elsőként a pályázatról?**

A pályázatot egy Facebook megosztás alapján vettem észre és úgy döntöttem, hogy benevezek.

**Mióta használod a Knorr folyékony alapokat? Milyen típusú ételkehez?**

A verseny kapcsán ismerkedtem meg először a termékkel, de azóta néhány mártás és húskészítmény kiinduló alapját képezi.

**Miben segít a termék?**

A főzés során nehéz mindig ugyan azt az ízt létrehozni, főleg ha nem csak egy ember készíti. Két egyforma zöldség vagy hús között is bármikor lehet eltérés, ezért a termék megfelelő adagolása biztosítja az alapokat.

**Hova kerül a nyeremény, a KitchenAid gép?**

A gépet saját használatra vagy pedig egy rászoruló alapítvány javára fogom felajánlani.



# Hellmann's Burger Bajnokság II.



**A**tavalyi, izgalmas és különlegességekben bővelkedő debütálás után idén ismét lesz Hellmann's Burger Bajnokság! Az április 1-től május 31-ig tartó versenyben budapesti és Budapest környéki burgerezők vehetnek részt.

Azok, akik a számos jelentkező közül a leggyorsabban vállalkoztak arra, hogy összemérik egyéni burger alkotásukat, amelyek elkészítéséhez a Hellmann's majonézt és/vagy ketchupot ötletesen, szellemesen, a saját ízvilágukba illeszkedően használják fel. A versenyben idén is limitált számú, 20 népszerű burgerező vesz részt, akik külön erre az alkalomra készítik el a legkülönlegesebb kreációkat. A legjobbról pedig a vendégek döntenek, akik szavazataikat a [www.bajnokburger.hu](http://www.bajnokburger.hu) oldalon adhatják le. A vendégek véleménye mellett egy szakmai zsűri is értékelni fogja, hogy a jók között szerintük kik a legjobbak. A szakma zsűri tagjai: Szikora Katalin, a Vendéglátás magazin lapigazgatója, Várszegi Zsolt, az Unilever Food Solutions vezető séfje, Csíki Sándor, a Vendéglátás magazin szerzője és a foodandwineblog tulajdonosa, valamint Gianni Annoni, a Pomod'oro étterem tulajdonosa. A zsűrizés módszere az idén – a tavalyi tapasztalatok alapján – változott: a zsűritagok nem váratlanul érkeznek a versenybe benevezett helyekre, hanem előre egyeztetett időpontban. Tehát nem a burger elfogyasztása (és kifizetése) után fedik fel kilétüket, hanem előre tudni fogják a pályamunkákat. Összesen 100 pontot osztanak ki a versenybe nevezett burgerekre, külön értékeli a bucikat, a burger húsát (húsmentes burger ese-



tén a fő összetevő minőségét), a Hellmann's majonéz és/vagy ketchup felhasználásának egyéni ötleteit, a hamburger komplex gasztronómiai élményét.

Amikor tavaly elindult a Hellmann's Burger Bajnokság, nagyjából 200 vendéglátóhelyet lehetett a képzeletbeli burgerterképre felrajzolni. De a streetfood növekvő népszerűségének, a foodtruckok térhódításának, a minden hétvégére bőségesen jutó gasztrorendvényeknek köszönhetően számuk rohamosan növekszik. Ezt

a trended szeretné tovább erősíteni a II. Hellmann's Burgerbajnokság is, amit a világ első számú majonézmárkája szponzorál. A verseny igazi nyertesei természetesen a fogyasztók lesznek, a fesztiválok és utcai burgerezők vendégei, akik nagyon sokféle ízzel és hamburgerváltozattal találkozhatnak – ráadásul a szervezők véleménye szerint egyre színvonalasabbakkal.

A pályamunkákban közös, hogy mindegyik receptúrájában helyet kap valamilyen formában a Hellmann's majonéz és a ketchup – mindkettő, vagy csak az egyik, a szakács választásától függően. Ezeket az önteteket a bajnokságban résztvevő burgerezők a saját ízlésükhöz alakíthatják, és gazdagíthatják fűszerekkel, zöldségekkel, többféle színnel és meglepő ízzel. Természetesen nemcsak húspogácsával készülhet a burger, már tavaly is találkozott a zsűri érdekes hal- és vegán kísérletekkel, vagy sajtváriációkkal. Jancsa Jani Burger Pápa idén is a bajnokság védnökeként segít eligazodni a kiváló burgerek mezőnyében.

*Forrás: Vendéglátás Magazin*



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



Unilever  
Food  
Solutions



# 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



**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 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 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



**KNORR Prémium Folyékony Szárnyas Alap**

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



**HELLMANN'S Citrusos Vinaigrette**

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



**HELLMANN'S Málnás Vinaigrette**

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



**HELLMANN'S Passion Fruit Vinaigrette**

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



**KNORR Burgonyapehely**

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



**HELLMANN'S Ketchup vödrös**

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



**HELLMANN'S Majonéz vödrös**

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



**HELLMANN'S Barbecue Szósz**

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



**KNORR Maizena Kukoricakeményítő**

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