



Kreatív Gasztronómia

2018. ŐSZ-TÉL



Köszöntő

Az őszi konyhája a leggazdagabb. Beérnek a fák gyümölcsei, a föld termései, a fűszernövények. Ilyenkor terem a legtöbb gomba, számtalan fajtája önmagában és fűszerként is fantasztikus ízhatásra képes.

Konyháink legnagyobb jótevői sokszor a legparányibb fűszerek, amelyek a szezonban frissen, később pedig szárítva, vagy folyékony formában, koncentrált ízként egész évben a séfek rendelkezésére állnak.

A Kreatív Gasztronómia őszi-téli kiadványában vendégséfkkel mutatjuk be, hogy az előételtől a főételeken át a desszertig milyen sokrétűen és izgalmas módon lehet felhasználni a folyékony ízesítőket.

A példák sora minden konyhán tovább bővíthető, ha alkalmazásuk kellő fantáziával és kreativitással párosul.

Kívánom, hogy legyen élvezetes a kísérletezés!



Receptek

RECEPTEK A ST. ORBÁN ÉTTEREMBŐL

Fahéjas málnakrémleves	8
Borjúraguleves	9
Rozé Kacsamell.....	10
Lassan sült sertésszűz, füstös karfiolpürével, tökmagos túrógombóccal	11
Húsos-babos rakott tészta	12
Citrusos sajttorta	13

SCHMIEDT PATRIK RECEPTJEI

Sertéspofanápolyi	16
Kacsamáj, fenyőmag, sós karamell és tépett kalács	17
Csicsókakrémleves-kaviárok	18
Lazacmikádó	19
Sülttejbőr-torta	20
Füstölt ananász	21

NEMZETKÖZI ÍZEK

Grillezett hátszín pirított kolbásszal és fehér babbal	24
Báránykaraj fűszeres csicseriborsóval, paradicsomlekvárral, kecskesajttal	25
Grillezett rombuszhal, citrusos zöldségekkel, édesburgonyakrémmel.....	26

KARÁCSONYI ÉS SZILVESZTERI MENÜ VIRÁG JÓZSEFTŐL, A PARK INN ZALAKAROS SÉFJÉTŐL

Vodkával és kaporral pácolt lazacfilé, narancsos édesköménysalátával, kaviáros blinivel és zöldcitromos tejföllel	30
Turbolyával ízesített mustáros, zöldséges árpagyöngyleves, pirított bárányfilével	31
Rózsaszínű kacsamell céklás szélesmetélttel, szezámos bordás kellel, vargányával és fehér balsamico szósszal	32
Mascarponés gesztenyekorong	33
Szecsuanai borssal ízesített „szarvascarpaccio”, kecskesajtforgácsokkal és fényezett fügével	34
Fácánérőleves mellehúsával, bébi gyökérzöldségekkel, szarvasgombaolajjal és sherryvel	35
Panchettában sült ördöghal és paradicsomos grissinikéregben sült libamáj, „csicsókagaletten”, róka gombával és gyömbéremulzióval.....	36
Túrógombóc, ahogy mi készítjük	37

Umami és füst



Fordítják isteni íznek, mennyei íznek, ízletességnek, finomnak, a hús, a leves ízének és sok minden másnak is, ám tanulás nélkül többnyire még azonosítani sem tudjuk, miközben éppen ez az íz teremti meg azt az egyensúlyt és har-

móniát, amelyet aztán már valamennyien képesek leszünk felismerni és élvezni. A másfél millió évvel ezelőtt kezdődött főzéssel egy forradalmi újdonság, a füst zamata és illata is összekapcsolódott vele.

Jól ismert, hogy a mennyei íznek is nevezett umamitól sokkal finomabb az étel. A még finomabb ételhez pedig még több umamiban gazdag alapanyag, és az umamit felszabadító technika szükséges. Ilyen technika a fermentáció, az érlelés, vagy a hosszú ideig tartó, lassú főzés, amelyek mind-mind növelik az étel umamisintjét. Ezek, és a füstölés is olyan ősrégi eljárások, amelyek a viszonylag ízetlen alapanyagokat, mint a nyers sertéshús, a hal, a tej, vagy a szójabab, az ibérico sonkához, a füstölt pisztránghoz, a parmezán sajtához, vagy a szójaszószhhoz hasonló ízletes umamibombává változtatják.

Dashi és Sauerkraut

A japán konyha nélkülözhetetlen alapleve, a dashileves csupán két-három hozzávalóból, kevesebb, mint egy óra alatt elkészíthető. A dashihoz tiszta vízre és napon szárított, két évig érlelt tengeri barna algára (dashi kombu) van szükség. A dashi típusától függően, főtt, füstölt, penészgombával beoltott, majd napon szárított tonhalpehely (bonito), vagy szárított bébi szardínia, a vegán változatban pedig, szárított shiitakegomba is lehet az algával kombinálva. A dashi ízletességének titka a tokiói egyetem vegyészének, a japán Kikunae Ikedanak is felkeltette az érdeklődését. Lipcsei tanulmányai (1899) során döbrent rá arra, hogy a német konyha ételeiben, a savanyú káposztában (Sauerkraut), a sertéscsülökben, a paradicsomban, spárgában, sajtokban ugyanazt a jól elkülöníthető ízt érzi, mint a tengeri algával készülő japán dashiban.



A dashi titka

1907-ban Ikeda sikeresen azonosította a dashi ízletességéért felelős molekulát. Megállapította, hogy a dashi finom ízét az alapanyagként használt algában jelentős mennyiségben (1-3%) jelen lévő egyik szabad aminosav, a glutaminsav sója (glutamát) adja. Ikeda ezt a glutamáthoz köthető, minden korárbbitól különböző ízt nevezte el umaminak. Rövidre rá, a dashi-levesből izolált és az umamiízáért felelős fő komponens, a glutaminsav sójának gyártási szabadalmát is bejegyezték Japánban. A szabadalomban leírt nátrium-glutamát gyártási eljárást ma már minden idők 10 legjelentősebb japán találmánya közt tartják számon.

Teljesen egyedi

Ikeda professzor, a kutatásairól „*A glutaminsav sójának ízéről*” címmel 1912-ben, számolt be először a nyugati világnak. Mint az előadásában elhangzott: „Mindazok, akik kellő figyelmet fordítanak az ízlelőbimbóikra, a spárga, a paradicsom, a sajt és a hús komplex ízében egy közös, mégis teljesen egyedi, sem édesnek, sem savanyúnak, sem sósnak, sem keserűnek nem nevezhető ízt fedeznek majd fel”. Bár Ikeda kezdettől biztos volt benne, hogy egy új alapízt fedezett fel, mégis közel száz évig (2002) kellett várni, mire a tudomány igazolta sejtését.

Természetes ízfokozók

Az ízfokozók – mint a glutamát – olyan anyagok, amelyek már igen kis mennyiségben képesek más ízeket erősíteni, kiemelni. Ritkán jut eszünkbe, de a vanília, a fahéj és a konyhasó is ízfokozó hatású. A só az édes ízt, de az umami hatását is erősíti. Az ízfokozó hatású anyagok közül a tengeri barna algában (dashi kombu) nagy mennyiségben előforduló és Japánban már száz éve ipari méretekben előállított glutamát (nátrium-glutamát, MSG) a legismertebb. A glutamátot kívül azonban akad még sok más, kevésbé közismert, ám éppúgy az ötödik alapíz, az umami érzetét kiváltó, természetes ízfokozó molekula is, amilyen az ugyancsak Japánban felfedezett, a bonito halpehely umami ízét is adó inozinát, vagy a szárított shiitakegombában nagyobb mennyiségben előforduló guanilát.

„Roast Umami”

Az umamit reprezentáló két ízfokozó, a glutamát és az inozinát a japán, a kínai és az európai konyha sikeres alapanyag kombinációiban is minden esetben megjelenik. A japán konyhában a kombu/alga (glutamát) szárított bonítóval (inozinát) társítva lesz ízfokozó alaplé. A kínai konyhában a kínai kel/póréhagyma (glutamát) mellett a csirkecsont/láb (ino-

zinát) az egyik lehetséges ízfokozó hatású kombináció. Az európai konyha receptjeiben a hagyma/fokhagyma (glutamát) és Escoffier találmánya, a borjúalaplé (inozinát) számít hasonlóan sikeres találkozásnak. A receptek többségében előforduló hagyma és a fokhagyma népszerűségében fontos szerepet játszik magas természetes glutamát-tartalmuk, amelynek az érvényre jutását a hosszú sütési idő segíti elő. (A hagyma természetes glutamát tartalma 20-50 mg/100 g, a fokhagymaé 100 mg/100 g.).

„Deep Smoke”

Az evolúció során az édes íz (cukor) és az aminosavak (glutamát) érzékelése a túléléshez szükséges, energiagazdag táplálékok, érett gyümölcsök, fehérjében gazdag húsok felismerésében segítettek. Az umami és a füst különösen izgalmas kapcsolatban állnak egymással. A füstben lévő anyagok a húst idéző „umamiíz” kiváltására is képesek. A füstös umamiíz pedig nem csupán a húsoknak, de még a zöltségeknek is a teltség és húsosság érzetét képes adni. Az igazán kifinomult, mély füstíz kialakításához többfajta fa használata szükséges, hiszen a fák tömegét adó cellulóz, hemicellulóz és lignin mellett az adott fafajtára jellemző egyedi, egzotikus sajátosságok csak így jelenhetnek meg. A legjobb füstölési eredményt, mélységet, az olyan fák füstjének aroma karakterisztikája nyújtja, mint a juhar, a tölgy, a hickory, a kőris, a nyír, a cseresznye, vagy éppen a bükk. A diófafélék közé tartozó hickory különböző fajai különösen az Egyesült Államokban népszerűek. Ha füstölésről van szó, ez a hagyományokhoz ragaszkodó BBQ-készítők legkedveltebb fája. Robosztus és jól megkülönböztethetően édeskés, mégis határozott baconízt ad a húsnak. Marha, sertés, baromfi, hal és vad füstölésére egyaránt használatos. A juhar füstje már lágyabb, édeskésebb ízt ad, és a zöltségekhez, sajtokhoz is használatos. A tölgy közepesen erős, telt, klasszikus füstízt, a tábortüzek utóíz nélküli zamatát adja a húsoknak. A füstös édes íz (füstölt cukor) és az umami (hagyma) az emberiség legkedveltebb ízeinek rafinált találkozása. Akárcsak az umami-gazdag, mérsékelt hőmérsékleten, hosszan süttött hagyma és fokhagyma.

Csíki Sándor

Az Unilever Food Solutions a folyamatban lévő innovációkkal összhangban elhatározta, hogy ahol lehetséges, visszaszorítja a nátrium-glutamát alkalmazását.



St. Orban étterem

„Ez egy nagyon ikonikus, nagyon pozitív hely.” – Laposza Lilla

Laposza Józsefet és Szeremley Hubát, a két családfőt, több évtizedes barátság köti össze. E barátság adta az alapot arra, hogy a balatoni borászat és vendéglátás iránt egyaránt elkötelezett Laposza család átvegye a Szeremley Huba irányításával hajdan ikonikus Szent Orbán irányítását. Szeremley Huba fia, Szeremley László Laposza Bencével és Tóth Miklóssal látta a helyhez méltó, évek óta várt megújulást. A domboldalon álló, pazar balatoni kilátással és kivételes szőlőlugassal bíró étterem mára újjászületett, s immár St. Orban néven, négyévszakos vendéglátóhelyként működik. Az új név és új arculat egyben egy új korszakot is jelent, amelyben a badacsonyi vendéglátás legjobb hagyományait szeretnék tovább vinni.

A húsokat javarészt környékbeli gazdáktól, illetve olyan beszállítóktól szerzik be, akik legalább annyira elkötelezett hívei az ökológiai gazdálkodásnak, mint ők.

A St. Orban étterem kínálatában a kedvelt Szeremley-borok mellett megtalálhatók a Laposza Birtok borai is. A szőlő egy részét az étteremtől alig egy kőhajtasnyira található tőkékről szedik. Az étlap kialakításában szempont lett az is, hogy az ételek ízvilága harmonizáljon a klasszikus badacsonyi stílusú Szeremley-borokéval és a Laposza család fiatalosabb, lendületesebb tétéleivel is.



RECEPTEK A ST. ORBAN ÉTTEREMBŐL



Fahéjas málnakrémleves

Hozzávalók 10 adaghoz

1000 g málna
200 g kristálycukor
1 g őrölt fahéj
0,5 l **RAMA Cremefine Profi 31% növényi zsírtartalmú Főzőkrém és habalap**
30 g **Knorr Folyékony ízesítő mandarin, lime-mal és yuzuval**

Elkészítés

Előkészítés és elkészítés:
A cukrot és a málnát melegítjük, amíg a cukor karamellizálódni nem kezd.
Kevés vízzel felöntjük, ízesítjük fahéjjal és felforraljuk. Összeturmixoljuk, hozzáadjuk a Cremefine Profit és a Folyékony Citrus Ízesítőt. Lehűtve tálaljuk.



Borjúraguleves

Hozzávalók 10 adaghoz

1000 g borjúcomb
300 g vöröshagyma
500 g sárgarépa
500 g fehérrépa
20 g fokhagyma
0,2 l olívaolaj
20 g fűszerpaprika
5 g tárkony
30 g **Knorr Folyékony ízesítő füstölt cukorral és sült vöröshagymával**

Elkészítés

Előkészítés:
Finomra vágott vöröshagymán megpirítjuk a kockára vágott zöldségeket és a fokhagymát.

Elkészítés és tálalás:
Hozzáadjuk a kockára vágott borjúhúst, a fűszerpaprikát és a tárkonyt.
Sózzuk, borsozzuk majd KNORR Folyékony Füst ízzel ízesítjük. Tűzforrón tálaljuk.





Rozé kacsamell

Hozzávalók 10 adaghoz

2000 g kacsamell
500 g bulgur
500 g erdei gomba mix
300 g póréhagyma
400 g parmezán
30 g **Knorr Folyékony ízesítő sült vöröshagymával és fokhagymával**
80 g **KNORR Prémium pác és fűszerkeverék Szárnyas húshoz**

Elkészítés

Előkészítés:

A tisztított, kiadagolt, fűszerezett kacsamelleket 57°C-on 50 percre sous vide kádba tesszük.

Elkészítés és tálalás:

A megtisztított gombát és a póréhagymát lepirítjuk, majd fűszerezzük. Kevés alaplével felengedjük, majd a készre főzött bulgurt hozzáadjuk. Összemelegítjük, és hozzáadjuk a parmezánt és a Folyékony Umamit.

A kacsamell bőrét beirdaljuk, majd serpenyőben mindkét felét pirítjuk.

A gombás bulgurragura tesszük és pecsenyelével tálaljuk.



Lassan sült sertésszűz, füstös karfiolpürével, tökmagos túrógombóccal

Hozzávalók 10 adaghoz

2000 g sertésszűz
1500 g karfiol
300 g vaj
500 g túró
80 g vaj
3 db tojás
70 g búzadara
50 g tökmag
30 g **Knorr Folyékony ízesítő füstölt cukorral és sült vöröshagymával**

Elkészítés

Hús elkészítése:

A megtisztított szűzeket sózzuk, borsozzuk és kevés zsiradékon megpirítjuk. Sütőben lassan kíméletesen rózsaszínre, készre sütjük.

Karfiolpüré készítése:

A rózsáira szedett karfiolt enyhén sós vízben puhára főzzük. Lecsepegtetjük és thermomixerben egyneműsítjük, hideg vajkockákat teszünk bele és ízesítjük Folyékony Füsttel.

Túrógombóc készítése:

Az áttört túrót összekeverjük a vajjal, tojással és a búzadarával sózzuk, majd állni hagyjuk. Apró gombócokat formázunk belőle és gyöngyöző forrásban lévő vízben kifőzzük. Tálalás előtt durvára vágott tökmagba hempergetjük.

Tálalás:

Kenjük a tányér aljára a füstös karfiolpüréből, helyezzük rá a gombócot és állítsuk mellé a frissen felvágott szűzeket.

Virágokkal, zöldfűszerekkel dekorálva tálaljuk.





Húsos-babos rakott tészta

Hozzávalók 10 adaghoz

1000 g borjúcomb
200 g vörshagyma
10 g fokhagyma
10 g chilipaprika
300 g vörös bab
300 g trappista
20 g fűszerpaprika
40 g **Knorr Folyékony ízesítő sült vörshagymával és fokhagymával**
900 g **KNORR Collezione Italiana Lasagne Grandi - tojásnélküli száraz tészatalapok**

Elkészítés

Előkészítés és elkészítés:

A finomra vágott vörshagymát kevés olajban lepirítjuk, hozzáadjuk a fokhagymát és a darált húst. Ízesítjük Folyékony Umamival, majd készre főzzük.

Elkészítés és tálalás:

Egy 1/2 GN edénybe rétegezzük a lasagne tésztát és a kész szafotos darált húsos ragut, a tetejére sajtot szórunk. 180°C-on 15, majd 200°C-on még kb. 5 percig sütjük. Egy kevés pecsenyelevet aláöntve tálaljuk. Rajta sült koktélpáradicsommal és fűszernövénnel dekorálva tálaljuk.



Citrusos sajtorta

Hozzávalók 10 adaghoz

200 g zabkeksz
120 g vaj
830 g sajtkrém
30 g búzaliszt
4 db tojás
100 g tejföl
20 g vaníliás cukor
160 g kristálycukor
40 g **Knorr Folyékony ízesítő mandarinna, lime-mal és yuzuval**

Elkészítés

Tészta elkészítése:

A zabkekszet összetörjük és a vajjal összekeverjük. Tortaformába tesszük és 160°C-on 15 percig sütjük.

Krém készítés és összeállítás:

A krém összetevőit habverővel összekeverjük, ízesítjük a Folyékony Citrussal és ráöntjük a kész kekszlapra. 120°C-on másfél óra alatt készre sütjük. Szeleteljük és bogyós gyümölcsökkel, kekszmorzsával dekorálva tálaljuk.



KNORR FOLYÉKONY ÍZESÍTŐK



SCHMIEDT PATRIK

RECEPTJEI



Sertéspofanápolyi

Hozzávalók 10 adaghoz

500 g sertéspofa
10 g fokhagyma
50 g vörshagyma
5 g kakukkfű
1500 g kápi paprika
40 g **Knorr Folyékony ízesítő sült vörshagymával és fokhagymával**
40 g zselatin
50 g méz
100 g vegyes saláták
0.2 l **Hellmann's Citrusos vinaigrette**

Elkészítés

A sertéspofa elkészítése:

Pofákat puhára konfitáljuk sertésszírban.
A zsírt megszűrve a hagymákkal és a szájlaira tépett hússal, friss kakukkfűlevélkékkel rilletet készítünk.
Vákumzacskóba 3-5 mm vastagon levákumozzuk elígazítjuk kider-mesztjük.
Ebből vágjuk ki tálalásnál a kívánt méretre a nápolyi lapok közé.
Mérettől függően több réteg is készülhet.

Umamis kápiakrém:

Kápi paprikákat GN tepsin befóliázva 125°C-on 1 órát sütjük.
Bőrét lehúзва thermomixerben egyneműsítjük.
Ízesítjük a Folyékony Umamival áztatott lapzselatint hozzákeverve homogén krémet készítünk, amivel majd a tányéron pötyöztünk.

Miskulancia saláta:

Paprika felfogott levét minimális cukorral mézsűrű állagúra főzzük.
Ezzel a „paprikamézzel” és Citrusos Vinaigrettel ízesítjük tálalásnál a miskulancia salátánkat.



Kacsamáj, fenyőmag, sós karamell és tépett kalács

Hozzávalók 10 adaghoz

800 g kacsamáj
4 g kakukkfű
200 g kristálycukor
0.25 l **RAMA Cremefine Profi 31% növényi zsírtartalmú Főzőkrém és habalap**
2 g só
0.2 l víz
0.2 l tej
150 g fenyőmag
50 g méz
20 g **Knorr Folyékony ízesítő sült vörshagymával és fokhagymával**
800 g kalács

Elkészítés

A kacsamáj elkészítése:

A májszeleteket fűszerezzük kakukkfűvel, serpenyőben megsütjük.

Sós karamellgél:

A cukrot karamellizáljuk, Cremefine Profival felöntjük, beforraljuk a kakukkfűvet, hozzáadjuk a hideg vizet, a gellánt az agart és felforraljuk.
Forrásban tartjuk 1 percig, leszűrjük, és dermedés után thermomixerben egyneműsítjük, majd habzsákba töltjük tálalásig.

Fenyőmagkrém elkészítése:

Thermomixerben egyneműsítjük, krémállagig keverjük.





Csicsókakrémleves-kaviárok

Hozzávalók 10 adaghoz

500 g csicsóka
0.5 l tej
0.5 l **RAMA Cremefine Profi 31% növényi zsírtartalmú Főzőkrém és habalap**
100 g vaj
50 g mogoróhagyma
3 db tojás
40 g kristálycukor
60 g búzaliszt
300 g sajtkrém
50 g keta kaviár
20 g **Knorr Folyékony ízesítő mandarin, lime-mal és yuzuval**
500 g garnéla rák

Elkészítés

Leves elkészítése:

Vajon a hagymát megfuttatjuk úgy, hogy ne kapjon színt, felöntjük 0,5 l zöldségapléval, tejjel, Cremefine Profival, és a csicsókát puhára főzzük. Ízesítjük, majd a thermomixerben egyenmősítjük.

Kaviáros piskóta elkészítése:

Tojásokat elválasztjuk, fehérjét habbá verjük a cukor egy részével. Sárgáját a maradék cukorral kihabosítjuk. Lisztet és a szénport összeszitáljuk. Összeállítjuk a piskótát, majd papírozott 1/1 GN tepsire vékonyan felkenjük, 170°C-on 7-12 percig sütjük. Melegen konyharuha segítségével feltekerjük, amíg a töltelék elkészül.

Kaviáros sajtkrém:

Tápióka gyöngyöket sós vízben főzzük, amíg átlátszó nem lesz, leszűrjük és a citrusos összetevővel elkeverjük. Rákfarkakat olívaolajon hirtelen pirosra sütjük.



Lazacmikádó

Hozzávalók 10 adaghoz

1500 g lazacfilé
90 g világos miso paszta
40 g méz
20 g gyömbér
0.1 l olívaolaj
60 g **Knorr Folyékony ízesítő füstölt cukorral és sült vöröshagymával**
1000 g sárgadinnye
50 g **KNORR Thai Édes Chili jam**
100 g rizs
0.5 l víz
20 g só
200 g sushi rizs
100 g **KNORR Kókusztejpör**
0.17 l víz
2 db tojás
1 db tojássárgája
250 g vaj

Elkészítés

Lazac előkészítése:

A lazacfilét lekenjük a bekevert marináddal és 40 percet pácoljuk. A bőrös felét színre sütjük, majd sütőben készre sütjük.

Sárgadinnyemikádó:

A dinnyét megtisztítjuk, cikkezzük és szívószállal mikádókat szúrunk. Tálalásnál Édes chili jammal marináljuk.

Füstös rizspapír:

A rizst vízzel péppé főzzük (felesleges vizet, ha van, leöntjük) thermomixben pürésítjük, Folyékony Füst ízesítővel ízesítjük. Silpatlapra kenve szárítjuk, majd forró olajban kisütjük.

Rizsgolyó:

Sushi rizst addig mossuk, míg a víz áttetsző nem lesz. Hozzáadjuk a folyadékokat és a Kókusztejpört, lassan elfőzzük a levét majd letakarva kihűtjük. Hidegen hozzákeverjük a mirint, gombócokat formázunk.

Szifonos misohab:

Hozzávalókat a langyos vajjal elturmixszoljuk, átszűrjük és szifonba töltjük. 2 patronnal 57°C-os vízben melegen tartjuk.





Sültejbőr-torta

Hozzávalók 10 adaghoz

200 g búzaliszt
75 g vaj
75 g kristálycukor
10 g sütőpor
1 db tojás
500 g túró
150 g kristálycukor
40 g **KNORR MAIZENA**
Kukoricakeményítő
0.1 l napraforgóolaj
0.5 l tej
1 db tojássárgája
1 db tojás
30 g **Knorr Folyékony ízesítő**
mandarinnal, lime-mal és yuzuval
0.5 l tej

Elkészítés

Tészta elkészítése:

Minden hozzávalót összegyúrunk, kis karika gyűrű aljára kb 1 cm vastagon elnyomkodjuk.

Beöntő massa elkészítése:

Hozzávalókból thermomixer segítségével homogén beöntő krémet készítünk és a nyers tésztára a gyűrűbe öntjük kb. 3/4-ig.
180°C-on kb. 25 percig sütjük. A süteményt alulról körbevágjuk (opcionálisan mikrózható), tányéron sült tejbőrrel, tejszínhabbal díszítve tálaljuk.

Sült tejbőr:

A tejet nagy felületű lábasban felhevítjük, félretesszük az így képződött fölét zsírpapírral lefedve kiemeljük, 150°C-on aranybarnára sütjük.



Füstölt ananász

Hozzávalók 10 adaghoz

220 g tojásfehérje
170 g barnacukor
240 g ananász
160 g őrölt mogyoró
210 g porcukor
60 g kókuszreszelék
500 g mascarpone
30 g **Knorr Folyékony ízesítő füstölt cukorral és sült vöröshagymával**
0.75 l **RAMA Cremefine Profi 31% növényi zsírtartalmú Főzőkrém és habalap**
20 g zselatin
0.5 l ananászlé
0.5 l tej
0.5 l **RAMA Cremefine Profi 31% növényi zsírtartalmú Főzőkrém és habalap**
200 g kristálycukor
0.1 l rum
270 g tojássárgája

Elkészítés

Ananász dacquoise piskóta:

Fehérjét a cukorral habbá verjük, majd az összekevert száraz anyagokat óvatosan hozzákeverjük.
170°C-on zsírpapírozott formában készre sütjük.

Füstös sajtkrém:

Sajtkrémet összekeverjük a cukorral, hozzáadjuk a Folyékony Füst ízesítőt. Citrusokkal lazítjuk a Cremefine Profi felvert habjával majd a feloldott lapzselatint óvatosan belekeverjük. Tálalásnál csillagsóval az elfektetett piskótacsíkra nyomjuk.

Ananászcspisz és -gél:

Ananászt silpatra szeletelve leporcukrova 70°C-on kiszárítjuk. Az ananászlevet a pürével az agarral hidegen elkeverjük, 90°C-ra melegítjük, kidermesztjük majd thermomixel egyneműsítjük. Tálalásnál cumiból pöttyözzük.

Rumfagylalt:

Thermomixben 80°C-on 15 percig hőkezeljük, majd paco jet tégelybe szűrjük és kifagyasztjuk.





FOOD
ONLY

Knorr Folyékony ízesítők:
*Új alapanyagok amelyek
komplex és izgalmas ízekkel
segítik az ételkészítést.*



100% természetes összetevőkkel*



A főzési folyamatok bármely szakaszában
használható: a marinálástól kezdve
a fűszerezésen át a végső ízesítésig



Vegán



Gluténmentes



*a Citrus és az Umami variánsnál

[ufs.com](https://www.ufs.com)



NEMZETKÖZI ÍZEK



Grillezett hátszín pirított kolbással és fehérbabbal

Hozzávalók 10 adaghoz

1500 g marhahátszín
40 g **KNORR Prémium pác és fűszerkeverék Steakhez**
20 g **Knorr Folyékony ízesítő füstölt cukorral és vöröshagymával**
200 g vaj
1000 g fehér bab, száraz
30 g fokhagyma
0,05 l olívaolaj
1000 g kápia paprika
2 db avokádó
50 g lime
0,5 l **KNORR Salsa szósz**
200 g chorizo kolbász
10 db tortilla

Elkészítés

A bab és az avokádó elkészítése:

Egy éjszakára áztassuk be a válogatott, megmosott szárazbabot. Főzzük puhára, szűrjük le és a főzővizéből tegyünk félre egy kicsit. Felforrósított olívaolajon futtassuk meg a vágott fokhagymát, dobjuk rá a főtt babot és pirítsuk le. Ha száraznak ítélnénk, akkor a főzővizéből öntsünk alá, és pároljuk rövid ideig. A tisztított avokádót törjük durvára, sózzuk és ízesítsük a lime levével. Tálalásig tegyük félre.

A hátszín pácolása, elkészítése:

A vékonyra szeletelt hátszínt fűszerezzük be a Prémium Fűszerkeverékkel és a Folyékony Füstölt ízesítővel, és hagyjuk állni. Forró rostlapon vagy serpenyőben süssük meg, és a végén vajdarabkákkal dúsítsuk a pecsenyesaftunkat. Így egy kellemesen fűszeres, füstös jellegű mártást kapunk.

A kápia paprika grillezése:

Rostlapon vagy grillrácsra süssük meg a paprikát, tisztítsuk meg, húzzuk le a héját, majd daraboljuk tetszőleges formára.

Tálalás:

Helyezzük tányérra a babragut, az avokádópürét, a grillezett paprikát, a megsütött hátszínt és a karikára vágott, pirított chorizot. Forró Salsa raguval, korianderrel, lila hagymával és pirított tortillalappal tálaljuk.



Báránkaraj fűszeres csicseriborsóval, paradicsomlekvárral és kecskesajttal

Hozzávalók 10 adaghoz

1500 g bárányszerinc
40 g **KNORR Prémium pác és fűszerkeverék Sültekhez**
200 g kecskesajt
300 g csicseriborsó
10 g mustármag
10 g kardamon
2 g köménymag
3 g édeskömény
30 g mogoróhagyma
20 g **KNORR Thai Sárga Curry Paszta**
20 g **Knorr Folyékony ízesítő sült vöröshagymával és fokhagymával**
800 g **KNORR Collezione Italiana Fűszeres paradicsomvelő konzerv**
200 g kristálycukor
20 g koriander

Elkészítés

A bárány előkészítése, elkészítése:

A leszáritott bárányhúst befűszerezzük a Prémium Sültek fűszerkeverékkel, és serpenyőben, erős lángon körbepirítjuk. Előmelegített, 65°C-os sütőben pihentetjük 30-40 percre. Tálalás előtt forró serpenyőben ismét körbepirítjuk, majd 3 percet pihentetjük, szeleteljük, Maldon sóval sózzuk.

A csicseriborsó ragu elkészítése:

Egy mély fazékban olajon pirítsuk meg a fűszereket. Amikor a mustármag elkezd kipattogni, adjuk hozzá a nagyobb kockára vágott mogoróhagymát és a Sárga Curry Pasztát. Pirítsuk tovább, amíg illatos és áttetsző lesz. Adjunk hozzá vizet (kb. 0,5 l), majd a csicseriborsót és Knorr Umami ízesítőt, főzzük puhára.

Paradicsomlekvár készítése:

Egy forró serpenyőben olvassuk fel a cukrot, amikor karamellizálódott, adjuk hozzá a Fűszeres Paradicsomvelőt és lassú lángon főzzük lekvár sűrűségűre. A befejezés előtt adjuk hozzá a durvára vágott koriandert.

Tálalás:

Tegyük egy mély izgalmas edénybe a csicseriragut, helyezzük mellé a rose bárányszerincet. Adjunk mellé a langyos lekvárból és végezetül morzsoljunk rá a krémes kecskesajtból. Levélzöldekkel tehetjük ínycsiklandóbbá.





Grillezett rombuszhal, citrusos zöldségekkel, édesburgonyakrémmel

Hozzávalók 10 adaghoz

1500 g rombuszhalfilé
40 g **KNORR Prémium pác és fűszerkeverék Halakhoz**
150 g vaj
500 g spárga
60 g barnacukor
100 g vaj
200 g paradicsom
40 g kapribogyó konzerv
40 g fekete olívbogyó
20 g petrezselyemzöld
0,04 l olívaolaj
25 g **Knorr Folyékony ízesítő mandarinna, lime-mal és yuzuval**
1200 g édesburgonya
500 g kucsmagomba
50 g vaj

Elkészítés

A hal előkészítése és sütése:

Az előkészített filéket befűszerezzük a Prémium Halfűszerrel és serpenyőben megsütjük, a sütés végén vajdarabkákkal dúsítjuk.

A spárga elkészítése:

Keverjük össze az olvasztott vaját a barna cukorral.

Helyezzük a vákuumzacskóba, adjuk hozzá a darabolt spárgát és sous vide kádban 60°C fokon 45 percig hőkezeljük.

Köret készítése:

Vágjunk kockákat az édesburgonyából és süssük meg.

A többi burgonyát főzzük meg, és vajjal dúsítva készítsünk belőle krémet.

Felhevített olívaolajon pirítsuk meg a kucsmagombát, a kapribogyót, az olívbogyót, és a petrezselymet, ízesítsük a KNORR Citrusos ételízesítővel.

Tálalás:

Kenjünk a tányérra a burgonya krémből, halmozzuk rá a paradicsomos ragut.

Helyezzük rá a rostos sült halat, a spárgát és a sült burgonyakockákat. A zöldséges-citrusos ragu szaftjával locsoljuk meg.



KNORR WORLD CUISINES JAPÁN TERIYAKISZÓSZ



GYÖMBÉR

ÁZSIA INSPIRÁLTA
SOKOLDALÚAN
FELHASZNÁLHATÓ
MÁRTÁS



MIRIN,
AUTENTIKUS
JAPÁN
RIZSBOR



TERMÉSZETESEN
ERJESZTETT
SZÓJASZÓSZ

HOZZÁADOTT
TARTÓSÍTÓSZERTŐL
ÉS NÁTRIUM-GLUTAMÁTTÓL
MENTES



A téli ünnepek menüi zalai ízárnyalatokkal

Virág József a Park Inn by Radisson Zalakaros Resort & Spa executive séfe. Szállodai pályafutása alatt pontosan megtanulta, hogy mi kell egy ünnepi menüválasztékba, és azt is tudja már, hogy mitől lehet különleges a karácsonyi-szilveszteri ételsor a zalakárosi hotel vendégeinek. Különösen akkor, ha mindez először csak fejben és papíron körvonalazódott, és az Unilever Food Solutions felkérésére szabadon szárnyalhatott a fantáziája. Izgalmas feladat és lehetőség volt kimozdulni a mindennapi menük világából, úgy, hogy szállodájuk elvét is továbbvigye az ünnepi menüre: a friss ételnél nincs ízletesebb.

A szállodai világban ennek megvan a technikája. Hosszabb időt szánnak az előkészítésre (például így készült a lazac), és a befejezést a la minute végzik – gyakorlatilag chafingenként, mielőtt a büféasztalra kerül az étel.

Amikor a téli ünnepek két menüjét tervezte, nem a négycsillagos minőségben gondolkodott, hanem a fölötti színvonalat célozta meg. És azonnal vendége-

ket képzelt a tányérok elé: oroszokat, akik kedvüket lelik a vodkás lazacban, német-svájci szállólakókat, akiknek gasztronómiájában is honos az árpagyöngy, a turbolya. A kompozíciókba természetes módon illeszkedtek a régió jellegzetes alapanyagai, a bő változatosságban termő gombákból az egyik legízletesebb, a vargánya.

Szerette ezt a felkérést, mert így különleges színeket, ízeket mutathat meg kollégáinak és a katalógust kézbevevő társainak is. Olyan, egymásra épülő menüsört akart összeállítani, amit a markáns, fokozatosan domináló ízek kötnek össze, és mégis megőrzik természetességüket, a régió mással össze nem téveszthető egyediségét.

A zalakárosi Park Inn by Radisson szálloda ünnepi kínálatába biztosan bekerül ebből az alkalmi menüsorból néhány, hogy megmutassák vendégeiknek is, miben és hogyan lehet eltérni a négycsillagos üdülőszállodák standardjaitól. De ez a visszajáróknak már nem is lesz meglepetés.



KARÁCSONYI ÉS SZILVESZTERI MENÜ VIRÁG JÓZSEFTŐL, A PARK INN ZALAKAROS SÉFJÉTŐL



Vodkával és kaporral pácolt lazacfilé,
narancsos édesköménysalátával, kaviáros
blinivel és zöldcitromos tejföllel

Hozzávalók 10 adaghoz

- 1500 g lazacfilé
- 0,5 g tengeri só
- 0,5 g kristálycukor
- 40 g **KNORR Folyékony ízesítő mandarinna, lime-mal és yuzuval**
- 0,2 l vodka
- 100 g kapor
- 0,5 g édeskömény
- 0,5 g narancs
- 0,2 l narancslé
- 0,2 g hajdinaliszt
- 10 g élesztő
- 0,05 l tej
- 2 db tojás
- 0,2 l **RAMA Cremefine Profi 31% növényi zsírtartalmú Főzőkrém és habalap**
- 100 g vaj
- 100 g lime
- 200 g tejföl

Elkészítés

A hal előkészítése, elkészítése:
Összekeverjük a cukrot, a sót és a kaprot, majd bedörzsöljük vele a lazacfilét. Bőrével lefelé egy tálba tesszük, ráöntjük a vodkát, a Folyékony Citrus ízesítőt, majd ráhalmozzuk a páckeveréket. Hűtőszekrénybe tesszük és 48 órán keresztül érleljük úgy, hogy közben 3 óránként átforgatjuk. (Ügyeljünk arra, hogy mindig eltakarja a halat a pác!) A pácból kivett halat letörölgetjük, majd friss kaporral behintjük és szorosan fóliába csomagolva, újabb 6 órára visszatesszük a hűtőszekrénybe.

A saláta összeállítása:
Az édesköményt lesózzuk, 30 percig állni hagyjuk, majd alaposan kicsavarjuk. Elkverjük a narancslevet, az ánizslíkvér és a mézet. Hozzáadjuk az édesköményt és a narancsgerezdeket. Hűtőszekrénybe téve, 1-2 órán keresztül érleljük. Az édeskömény zöldjét, csak közvetlenül a tálalás előtt adjuk a salátához.

A blini elkészítése:
Az élesztőt felfuttatjuk, a meglangyosított tejben. Egy keverőtálba helyezzük a lisztet, a tojássárgákat, a tejszín felét, a felfuttatott élesztőt és a sót. Összedolgozzuk, majd fél órán keresztül kelesztjük. Hozzáadjuk az olvasztott vajat, a habbá vert maradék tejszínt és a habbá vert tojásfehérjét. Serpenyőben felmelegítjük az olajat. Bekekanalazzuk a tésztát és szabályos kör alakú tallérokat formázunk. Mindkét oldalát pirosra sütjük.

Tálalás:

A tejfölt összekeverjük a lereszelt citromhéjjal, majd kanállal formázzuk. A kaviárt a „tejföl-galuskák” tetejére halmozzuk.



Turbolyával ízesített mustáros, zöldséges
árpagyöngyleves, pirított bányafilével

Hozzávalók 10 adaghoz

- 500 g bányagerinc
- 100 g füstölt szalonna
- 150 g angol zeller
- 150 g sárgarépa
- 150 g paszternák
- 200 g póréhagyma
- 50 g fokhagyma
- 200 g vörshagyma
- 250 g árpagyöngy
- 10 g lestyan
- 0,1 l napraforgóolaj
- 2 g babérlevél
- 20 g **GLOBUS Mustár**
- 0,1 l **RAMA Cremefine Profi 31% növényi zsírtartalmú Főzőkrém és habalap**
- 40 g **Knorr Folyékony ízesítő sült vörshagymával és fokhagymával**

Elkészítés

Előkészítés és elkészítés:
A bányacsontról és a zöldségek 2/3-ából, a lestyánnal és a babérlevéllel ízesítve, csontleveset főzünk. A maradék zöldségeket finomra vágjuk.

A leves elkészítése:
A szalonnát kiolvasztjuk, majd üvegesre pirítjuk rajta a finomra vágott vörshagymát. Felöntjük a bányalevesel. Hozzáadjuk az árpagyöngyöt és addig főzzük, amíg meg nem puhul (kb. 1,5-2 óra). Elkverjük a mustárt és a tejszínt, majd a leveshez adjuk és kiforraljuk. A bányafilét sóval és borssal ízesítjük, majd kevés olajon körkörösén megpirítva, félangolosra sütjük. A bányafilé sütőzsíradékához adjuk a finomra vágott zöldségeket és a Folyékony Umamit és megdinszteljük. A tűzhelyről levéve, tépett turbolyát keverünk hozzá.

Tálalás:

Leszűrjük a levest és a sűrűjét a zöldségekhez keverjük. Mélytányér közepébe halmozzuk és ráhelyezzük a felszeletelt bányafilét. Köré öntjük a levest, és turbolyalevelekkel díszítjük.





Rózsaszínű kacsamell céklás szélesmetélttel, szezámos bordás kellel, vargányával és fehér balsamico szósszal

Hozzávalók 10 adaghoz

- 1800 g kacsamell
- 5 g kakukkfű, friss
- 10 g fokhagyma
- 0,6 g búzaliszt
- 4 db tojás
- 10 g só
- 3000 g cékla
- 300 g kelkáposzta
- 500 g vargánya
- 0,1 l szezámolaj
- 20 g fokhagyma
- 50 g vaj
- 1 l balzsamcet
- 0,5 l RAMA Cremefine Profi 31% növényi zsírtartalmú Főzőkrém és habalap
- 0,1 g méz
- 50 g Knorr Folyékony ízesítő füstölt cukorral és sült vöröshagymával

Elkészítés

Előkészítés, elkészítés:
A kacsamellet ízesítjük, majd zsíradék nélkül, a bőrére fektetve kezdjük el sütni. Amikor megpirult, akkor megfordítjuk és a másik oldalát is megpirítjuk. 180 °C-ra előmelegített sütőben, 56°C -os maghőmérsékletig sütjük. Sütés után, pihentetjük.

Céklás metélt:
A lisztből, a tojásból és a só feléből szélesmetéltet készítünk. A céklalevet felforraljuk, a habját leszedjük, sóval ízesítjük és ebben főzzük készre a tésztát.

Zöldségek előkészítése:
A kacsának a sütőzsíradékába tesszük [metszésfelületükkel lefelé] a gombákat. Ízesítjük az egész fokhagymagerezdekkel, a kakukkfűvel, a borssal és a sóval. Pirosra sütjük, majd hozzáadjuk a vaját. Amikor elpárolgott a vaj víztartalma, akkor kivesszük a gombákat és a fokhagymát, majd a serpenyőbe tesszük a bordáskelt. Szezámolajjal meglocsoljuk és hirtelen átforgatjuk.

Fehér balsamico szósz:
Sűrűre redukáljuk balsamico ecetet, majd felöntjük a tejszínnel és a Folyékony Füst ízesítővel. Hozzáadjuk a mézet és mártássűrűségűvé forraljuk.



Mascarpone és gesztenyekorong

Hozzávalók 10 adaghoz

- 150 g RAMA 75 % zsírtartalmú margarin
- 250 g porcukor
- 25 g méz
- 250 g tojásfehérje
- 100 g mandulaliszt
- 100 g liszt
- 2,5 g sütőpor
- 125 g mascarpone
- 50 g porcukor
- 0,13 l RAMA Cremefine Profi 31% növényi zsírtartalmú Főzőkrém és habalap
- 375 g gesztenyepüré
- 50 g porcukor
- 0,25 l RAMA Cremefine Profi 31% növényi zsírtartalmú Főzőkrém és habalap
- 5 g zselatinpor

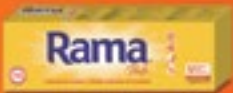
Elkészítés

A mascarponekrém elkészítése:
Először a mascarpone betétet készítjük el. A mascarpone-t a porcukorral és a reszelt narancshéjjal elkeverjük, hozzáadjuk a tejszínhabhoz és szilikon félgömb formába töltjük és fagyaszttjuk,hogy könnyen ki tudjuk szedni a formából.

A narancsos piskóta elkészítése:
Elkészítjük a narancsos piskótát. A RAMA Margarint a porcukorral a mézzel és a narancshéjjal kihabosítjuk,lassan hozzá adagoljuk a tojásfehérjét és tovább habosítjuk. A lisztet a mandulalisztet és a sütőport összekeverjük és a habosított krémbe keverjük, sütőpapírral bélelt formába kenjük és 180°C-on 15 percig sütjük. A kihűlt piskótából korongokat szúrunk ki, aminek az átmérője kisebb legyen, mint a fémggyűrű átmérője, amibe töltjük a desszertet.

A gesztenyemousse elkészítése:
A gesztenyemasszát a narancslikőrrel és a kardamonnal kikeverjük. A zselatinport a hideg vízben feloldjuk, hogy megduzzadjon. A gesztenyemasszához óvatosan hozzákeverjük a tejszínhabot. A zselatint megmelegítjük és a krémhez keverjük. A desszert összeállításánál a fém gyűrűket kibéleljük fóliával,hogy a desszert szépen kivehető legyen. A gyűrűk aljába, középre kerül a piskóta, erre kerül a fagyasztott mascarpone betét, majd a gesztenyes krém nyomósákkba tesszük és a gyűrűbe töltjük, tetejét elsimitjük és fagyaszttjuk.

Elkészítés, tálalás:
Mikor kifagytak, a gyűrűt óvatosan levesszük a korongokról és dekoráljuk. A korongok tetejét bevonjuk csokoládéval, oldalát temperált ét- és fehér csokoládé-hálóval díszítjük. Száritott narancskarikákkal, bogyós gyümölcsökkel dekoráljuk, narancsmártást kínálunk mellé.





Szecsuáni borssal ízesített „szarvascarpaccio”, kecskesajtforgácsokkal és fényezett fügével

Hozzávalók 10 adaghoz

800 g szarvasbéliszín
100 g **GLOBUS Mustár**
100 g só
0,001 g cayenne bors, őrölt
100 g petrezselyemzöld
30 g **Knorr Folyékony ízesítő sült vöröshagymával és fokhagymával**
50 g **Knorr Primerba Bazsalikom**
0,001 g kakukkfű
0,1 g metélőhagyma
100 g kecskesajt
100 g füge
100 g juharszirup
100 g madársaláta
0,1 l olívaolaj

Elkészítés

Elkészítés, tálalás:

A zöldfűszereket és a szecsuáni borsot egy mozsárba tesszük és összezzuk. A szarvasfilét besózzuk, majd bekenjük a mustárral. Megforgatjuk a zöldfűszer és bors keverékében. Szorosan betekerjük folpack fóliával, és mélyhűtőbe téve kifagyasztjuk. A madársalátát bekeverjük az olívaolajjal és a tányérra helyezzük. Rászeleteljük hajszálvékonyan a szarvasfilét. Mellé halmozzuk a kecskesajtforgácsokat. A füge cikkeket átforgatjuk a meglangyosított juharszirupban, majd a tányérra rendezzük. Vizitormalevelekkel díszítjük.



Fácánérőleves mellehúsával, bébi-gyökérzöldségekkel, szarvasgombaolajjal és sherryvel

Hozzávalók 10 adaghoz

4000 g fácán, egész
100 g **Knorr Primerba Pesto**
0,5 l Sherry
0,3 g sárgarépa
0,3 g fehérrépa
0,1 g angolzeller
10 g fokhagyma
50 g vöröshagyma
4 db tojásfehérje
10 g borókabogyó
100 g **Knorr Collezione Italiana Sűrített paradicsom**
40 g **Knorr Folyékony ízesítő füstölt cukorral és sült vöröshagymával**

Elkészítés

A leves elkészítése:

A fácánmelleket vékony lapokká nyitjuk. Megkenjük a Pesto-val, majd a két hosszanti végét behajtva, rolád formájúra feltekerjük. Sonkakötőzéssel megformázzuk, később, majd a levesben főzzük meg. A csontokat sütőbe tesszük, és kissé megpirítjuk. A sütőből kivéve, leforrázzuk 0,4 l sherryvel. A zöldségeket és a fácán többi húsát összedaráljuk. Hozzáadjuk az ízesítőket, a paradicsompürét és a félkemény habbá vert tojásfehérjét. Hideg vízzel felengedjük, majd forrásig kevergetjük. Hozzáadjuk a csontokat és 1,5 órán keresztül, gyöngyözve főzzük, ízesítjük a Folyékony Füstölt ízzel. Szűrőruhán keresztül leszűrjük.

Tálalás:

A fácánmellroládokat felszeleteljük és a bébi-gyökérzöldségekkel együtt a tányérba halmozzuk. Felöntjük a levest, majd szarvasgombaolajat és sherryt csepegtetünk bele.





Panchettában sült ördöghal és paradicsomos grissinikéregben sült libamáj, „csicsókagaletten”, rókagombával és gyömbéremulzióval

Hozzávalók 10 adaghoz

200 g pancetta
1000 g ördöghal
600 g libamáj
100 g **KNORR Száritott paradicsom olajban**
800 g csicsóka
150 g vaj
400 g rókagomba
100 g barnacukor
0,1 l tökmagolaj
100 g gyömbér
200 g sárgarépa
0,1 l napraforgóolaj
30 g **Knorr Folyékony ízesítő mandarin, lime-mal és yuzuval**

Elkészítés

A hal elkészítése:

A halfiléket sózzuk és bedörzsöljük a zöldcitrom lereszelt héjával. Betekerjük a pancetta-szeletekbe, majd hűtőbe téve kissé megdermesztjük. Forró serpenyőben körbesütjük, majd 180°C-ra előmelegített sütőben 6-8 perc alatt készre sütjük.

A libamáj elkészítése:

A libamáj szeleteket sóval és borssal ízesítjük, majd forró serpenyőben, mind a két oldalukat hirtelen megkapatjuk. Összekeverjük a napon szárított paradicsomot és a grissinítőretet, majd a máj-szeletek egyik oldalára halmozzuk. Sütőbe téve, 200 °C-on, 2 perc alatt készre sütjük.

A csicsóka elkészítése:

Egy zsírpapírral bélt sütőlapra helyezük a kivajazott mini tortakarikákat. Ebben rétegezzük félfedésben a csicsókaszeleteket úgy, hogy minden sort sóval, borssal és szerecsendióval ízesítsünk, majd apró vajdarabkákat csipegetünk rá. 180 °C-ra előmelegített sütőben, 10-12 perc alatt készre sütjük.

Gyömbéremulzió:

Egy turmixgépbe tesszük a lereszelt gyömbért, a sárgarépalevet, a Folyékony Citrus ízesítőt és a tökmagolajat. Alaposan összedolgozzuk.

Rókagomba:

A kiáztatott rókagombát sós, cukros vízben leforrázzuk. Lecsepegtetjük, majd még melegen, a gyömbéremulzióba pácoljuk.



Túrógombóc, ahogy mi készítjük

Hozzávalók 10 adaghoz

925 g túró
175 g porcukor
25 g vaníliás cukor
175 g Tejföl
12,5 g citromhéj
175 g zselatinpor
1 l **RAMA Cremefine Profi 31% növényi zsírtartalmú Főzőkrém és habalap**
25 g zselatinpor
1,5 l víz
375 g fehér csokoládé
375 g kristálycukor
250 g liszt
175 g mák
75 g dió
250 g porcukor
250 g **RAMA 75 % zsírtartalmú margarin**
1250 g gyümölcsbűs, fagyasztott
500 g kristálycukor
62,5 g **KNORR MAIZENA Kukoricakeményítő**

Elkészítés

A túrógombóc elkészítése:

Túrógombóc hozzávalóit krémesé turmixoljuk, a tejszín, és zselatin nélkül. A RAMA Cremefine Profit kemény habbá verjük, így forgatjuk, a túrós masszába. A zselatinport, 0,5 dl hideg vízben megduzzasztjuk, melegítjük. Kicsit hűlni hagyjuk és túrókrémbe keverjük. Félgömb alakú, szilikonformába töltjük, és dermedni hagyjuk, sokkoljuk, majd a két félgömböt összetéve megformáljuk a gombócokat. Hűtőszekrényben dermedni hagyjuk.

A bevonat elkészítése:

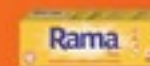
Zselatint a hideg vízben megduzzasztjuk. A cukrot, vizet a glükózsiruppal kevergetve 103°C-ig főzzük, először a duzzasztott zselatint és sűrített tejet hozzáadjuk, elkeverjük. A fehér csokira öntjük, és botmixerrel simára keverjük, folpaccal szorosan lefedve hűtőszekrénybe tesszük. Amikor 30-35°C-ra hűlt, az alaposan behűtött gombócokat glitterrácsra tesszük, és bevonjuk vele.

A mákmorzsa készítése:

A mákmorzsaához a lisztet a mákkal, dióval és a porcukorral összeforgatjuk. A hideg RAMA Margarint kisebb darabokra vágva rászórjuk, gyors mozdulatokkal összegyűrjük. Letakarva legalább 1 órán át hűtőszekrényben dermesztjük. Egy tepsire sütőpapírt fektetünk, a tésztát lereszeljük. Közepesen forró sütőben 180°C on kb. 15 percig sütjük szárítjuk. Hűlni hagyjuk majd két tenyerünk között apróra morzsoljuk.

A gyümölcsragu elkészítése:

Az erdei gyümölcsraguhoz valókat egy lábasba rakjuk, kevergetve felfőzzük, majd ha kihűlt, hűtőszekrénybe tesszük felhasználásig.



Receptekben felhasznált professzionális alapanyagok



KNORR Collezione Italiana
Lasagne Grandi - Tojás Nélküli Száraz Tésztaalapok

5 kg x 1
Szav. idő: 24 hónap



GLOBUS
Mustár

5,5 kg x 1
Szav. idő: 9 hónap



KNORR Thai
Sárge Curry Paszta

850 g x 6
Szav. idő: 24 hónap



KNORR Thai
Édes Chili Jam

920 g x 6
Szav. idő: 24 hónap



RAMA Cremefine Profi 31%
Növényi Zsirtartalmú Főzőkrém és Habalap

1 liter x 12
Szav. idő: 6 hónap



HELLMANN'S
Citrusos Vinaigrette

1 liter x 6
Szav. idő: 9 hónap



KNORR Maizena
Kukoricakeményítő

2,5 kg x 4
Szav. idő: 36 hónap



KNORR
Kókusztejpör

1 kg x 6
Szav. idő: 12 hónap



KNORR Collezione Italiana
Sűrített Paradicsom

4,5 kg x 3
Szav. idő: 24 hó



KNORR
Szárított Paradicsom Olajban

0,75 kg x 12
Szav. idő: 36 hó



KNORR Collezione Italiana
Fűszeres Paradicsomvelő Konzerv

2 kg x 6
Szav. idő: 26 hó



KNORR
Salsa Szósz

2,2 kg x 2
Szav. idő: 12 hó



RAMA
75% Zsirtartalmú Margarin

1 kg x 10
Szav. idő: 4 hónap



KNORR Folyékony ízesítő sült vöröshagymával és fokhagymával

400 ml
Szav. idő: 12 hónap



KNORR Folyékony ízesítő füstölt cukorral és sült vöröshagymával

400 ml
Szav. idő: 12 hónap



KNORR Folyékony ízesítő mandarinna, lime-mal és yuzuval

400 ml
Szav. idő: 12 hónap



KNORR Prémium Pác és Fűszerkeverék Sültekhez

0,75 kg x 6
Szav. idő: 15 hó



KNORR Prémium Pác és Fűszerkeverék Steakhez

0,75 kg x 6
Szav. idő: 15 hó



KNORR Prémium Pác és Fűszerkeverék Halakhoz

0,7 kg x 6
Szav. idő: 15 hó



KNORR Prémium Pác és Fűszerkeverék Szárnyas Húsokhoz

0,7 kg x 6
Szav. idő: 15 hó



KNORR
Primerba Bazsalikom

0,34 kg x 2
Szav. idő: 12 hónap



KNORR Primerba
Pesto

0,34 kg x 2
Szav. idő: 12 hó



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

