KISALFÖLD
gasztro
magazin

2012.
JANUÁR 11.

Szezonális kóstoló:

A TÉLI ALMA ÁLMA

› VILÁGKONYHA: **BRAZIL KONYHA**
› FŰSZERKALAUZ: **FŰSZEROLAJOK HÁZILAG**
› BEVÁSÁRLÓKOSÁR: **EBÉD 2500 FORINTBÓL**

VACSORAVENDÉG: **PÉCSI ILDIKÓ**

Ebéd – 2500 forintból

Menü: lencseleves debreceni kolbásszal, saját húsával töltött malacoldalas röszti burgonyával és sütőtökrétessel, rózsafánk

Különlegességek az új évre is

Az új évhez, a farsanghoz sok népi szokás és babona tartozik. Mai ajánlatunk kiválasztásában ezeket is figyelembe vettük, s így állítottuk össze háromfogásos menünket, amelynek elkészítésében a Bajcsi Halásztanya Étterem szakácsa, Németh István segédkezett. A pénztárcánk mélyére sem kellett nagyon néznünk, kiadós, és egyszerű menünk alapanyagainak összege most is bőven kijött 2500 forintból.

Szerző: Ollári Gergely, Fotók: Mészáros Mátyás

Ajánlatunk egy kicsit előre gondolva már a farsanggal kapcsolatos. Lencselevest készítettünk debreceni kolbásszal, sütöttünk saját húsával töltött malacoldalast röszti burgonyával és sütőtökrétessel, desszertnek pedig rózsafánkot tálaltunk szilvalekvárral. A lencseleves akkor lesz a legfinomabb, ha a legegyszerűbben készítjük el. A debreceni kolbász pedig egy plusz-, pikáns ízt ad a már jól megszokott, tradicionális ételnek. Főételként ízletes töltött malacoldalast készítettünk. Ennek az ételnek az érdekességét az összetevőkben találjuk. A chili, a gyömbér, a bors és a fokhagyma csodálatos kontrasztot alkot az aszalt gyümölccsel és az édes sütőtökrétessel. Az ellentétes fűszerezés fantasztikus ízharmóniát alkot, amely által egy új szemszögből közelítjük meg a hagyományos szilveszteri malacsültet. Köretként röszti burgonyát tálaltunk mellé, amely nagyon jól illik választott ételünkhöz. Ha az előkészítésnél a csontján több húst hagyunk, egy tartalmasabb raguleveshez kitűnően felhasználhatjuk.

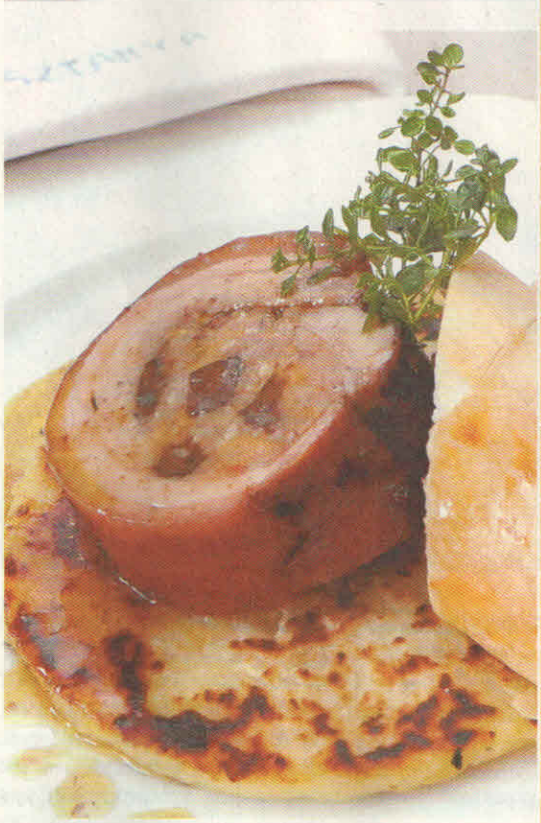
Desszertünk már a farsang egyik meghatározó eleme. Ennek a fánknak az elkészítése nagyon egyszerű, kezdő háziasszonyok is bátran kipróbálhatják. A sütemény titka a három különböző méretű forma, amelyeket egymásra helyezve kapjuk meg a fánk jellegzetes formáját. Mi szilvalekvárral készítettük el az édességet, de tetszés szerint bármilyen lekvárt használhatunk a sütemény töltéséhez, ami megtalálható otthon, a kamrapolcon. A végén ne felejtsük el megszórni a fánkokat egy kis porcukorral. Jó étvágyat kívánunk!

Lencseleves debreceni kolbásszal

Hozzávalók: 25 dkg lencse, 10 dkg sárgarépa, 10 dkg fehérrépa, 5 dkg vöröshagyma, 25 dkg debreceni, 5 dl étolaj, kevés fokhagyma, pirospaprika, só

A lencsét jól megmossuk, hideg vízben feltesszük főzni babérlevéllel. Ha félig megfőtt a lencse, hasábokra vágott fehér- és sárgarépát adunk hozzá. A levest egy vöröshagymás, fokhagymás, zsemleszínű rántással sűrítjük. A felkarikázott, külön lepirított kolbásszal készre főzzük. Tálaláskor tejföllel díszítjük.

Saját húsával töltött malacoldalas röszti burgonyával és sütőtökrétessel



MI VAN A KOSÁRBAN?	
25 dkg lencse	90 Ft
1/2 pohár tejföl	50 Ft
10 dkg sárgarépa	10 Ft
10 dkg fehérrépa	20 Ft
10 dkg vöröshagyma	10 Ft
2 dkg fokhagyma	5 Ft
2 dkg pirospaprika	40 Ft
25 dkg debreceni	190 Ft
5 dl étolaj	20 Ft
kevés fokhagyma, pirospaprika, só, őrölt bors, chili, rozmaring, étolaj	160 Ft
10 dkg tejföl	60 Ft
70 dkg malacoldalas	850 Ft
10 dkg aszalt szilva	160 Ft
50 dkg burgonya	45 Ft
2 réteslap	380 Ft
50 dkg sütőtök	40 Ft
fél szál póréhagyma	25 Ft
2 tojás	80 Ft
25 dkg liszt	35 Ft
5 dkg vaj	20 Ft
20 dkg szilvalekvár	200 Ft
Összesen:	**2490 Ft**

Hozzávalók: 70 dkg malacoldalas, 10 dkg aszalt szilva, kevés só, őrölt bors, chili, fokhagyma

A malac bőrös oldalát átkapargatjuk, majd kicsontozzuk. Az oldalas húsos oldalán egy réteg húst lefogunk belőle, amit ledarálunk és chilivel, sóval, borssal, fokhagymával, többféle aszalt gyümölccsel összekeverünk. Ezzel a szép, mozaikos töltelékkel megtöltjük az oldalasokat. Spárgával, hurokkötéssel rögzítjük a húsokat, majd sütőzacskóban 180 fokos sütőben két és fél óra alatt készre sütjük.

RÖSZTI BURGONYA

Hozzávalók: 50 dkg burgonya, 5 dkg vöröshagyma, kevés só, bors

A rösztihez a főtt burgonyát almareszelőn lereszeljük. Sóval, borssal és pirított vöröshagymával fűszerezzük. Közepes lángosformákat készítünk belőle, majd teflon serpenyőben, kevés olajon megsütjük őket.

SÜTŐTÖKRÉTES

Hozzávalók: 2 réteslap, 50 dkg sütőtök, fél szál póréhagyma, 1 tojás, kevés, só, rozmaring, étolaj

Tíz perc alatt 200 fokon elősütjük a tököt. A kész réteslapokat egyenként, vékonyan megolajozzuk. A tökszeleteket elterítjük rajta. 1 tojásból, sóból, borsból és tejszínből szószt készítünk, amit rálocsolunk a töltelékre. (Tipp: egy csapott evőkanál búzadarával is meghinthetjük a tetejét, ez felfogja majd a sütés során keletkezett felesleges nedvességet) 150 fokon közel fél óra alatt készre sütjük.

Rózsafánk

Hozzávalók: 25 dkg liszt, 5 dkg vaj, 1 darab tojás, 20 dkg szilvalekvár, 5 dkg tejföl, kevés étolaj

A hozzávalókat összegyúrjuk, a tésztát 2–3 mm-re kinyújtjuk. Kiszúró formával három, különböző méretű (5, 4, 3 cm-es) formákat készítünk. A formákat beirdaljuk, és egymásra helyezzük (Tipp: a vágások lehetőleg ne essenek egymásra), a közepüket ujjal összenyomjuk. Bő olajban kisütjük őket (Tipp: ha a fánkokat a szirmos oldalával lefelé kezdjük el sütni, akkor a sütemények kinyílnak, mint a virágok). Sütés után szilvalekvárral töltjük, és porcukorral díszítjük.