

# ELFELEDETT ÉTKEK OKTÓBERI HÉTVÉGÉKRE

Mintha nagyszüleink-dédszüleink világa elevenedne meg már attól is, ha csak ezeket az ételneveket „ízlelgetjük”: szalontüdő, zsemlegombóc, császármorzsa... Érdemes felidézni és újra főzni a régen nagyon népszerű, de mára szinte elfeledett, „békebeli” étkeket, ahogy Budapest belvárosában kínálja az ÉS Bisztró az Osztrák–Magyar Monarchia korának ízeit.

## SZALONTÜDŐ ZSEMLEGOMBÓCCAL

- ◆ **Hozzávalók:**  
1 kg borjútüdő, megtisztítva  
1 borjúszív  
kb. 4 l hideg víz  
150 g zellergumó  
1 fej hagyma félbe vágva  
2 babérlevél  
2 db szegfűszeg  
bors  
borókabogyó  
kakukkfű  
fokhagyma

### A mártáshoz:

- 100 g barna rántás (60 g vajból és 40 g lisztből);  
1,2 liter a hús főzővizéből;  
evőkanálnyi szardella, kis kockára vágva;  
mökkáskanálnyi kiáztatott kapribogyó, kis kockára vágva;  
10 db csemegeuborka kis kockára vágva;  
1 dl uborkalé  
2 kávéskanál dijoni mustár  
2 citrom héja  
1 dl tejszín  
0,5 dl tejföl  
ecet, só, őrölt bors

### Elkészítés:

Az alaposan megtisztított tüdőt és szívet hideg vízben hagyjuk állni két órán át, a vizet többször cseréljük. A tüdőt éles kés hegyével több helyen megdöfjük. A kiáztatott tüdőt és szívet lábasban felöntjük hideg vízzel. Fordított fedővel és valamilyen nehezékkel (pl. tányérral) lenyomtatjuk. Felforraljuk, lehabozzuk. Hozzáadjuk

a fűszereket (a félbe vágott hagyma mindkét felébe babérlevelet és egy szegfűszeget tűzünk, így tesszük a főzőlébe), és puhára főzzük. A szívet és a tüdőt egy edénybe tesszük, folpakkal lefedjük, kisebb tepsit helyezünk rá, nehezékkel lenyomtatjuk, hűtőbe tesszük felhasználásig. Az erősen lehűtött tüdőt 3–4 mm-es szeletekre vágjuk (ha van, szeletelőgéppel), majd 3–4 mm-es csikokra. A durva csöveket kivágjuk. A szívvel ugyanígy járunk el.

### Mártás elkészítése:

A levet tovább sűrítjük, majd leszűrjük. 1,2 litert kimérünk belőle, ezt használjuk a mártáshoz. A rántást elkészítjük, felhígítjuk a leszűrt lével, hozzáadjuk az uborkalevet. Húsz percig csendes forrással főzzük. Hozzáadjuk az ízesítőket, tovább főzzük, addig, amíg megfelelően szósos állagú nem lesz. Szűrőn leszűrjük. A csikokra vágott belsőséget lábasba tesszük, felöntjük annyi forró mártással, hogy ellepje. Tejszínt és tejfölt adunk hozzá. Végül még egyszer mustárral, ecettel, bőséges borssal ízesítjük. Röviden felforraljuk, mélytányérba szedjük zsemlegombóccal.

## ZSEMLEGOMBÓC

### Hozzávalók:

- 3 tojás sárgája  
125 g vaj  
600 g toast kenyér  
só ízlés szerint  
1 g szerecsendió

### Elkészítés:

A vajat habosra keverjük a sóval és frissen őrölt szerecsendióval. Egyesével hozzáadjuk a tojássárgáját. Majd kockára vágjuk a kenyeret, és összeforgatjuk a vajmas masszával. Ezt alufóliába tekerjük, és 15 percig gőzöljük.



## CSÁSZÁRMORZSA

### Hozzávalók:

- 40 g liszt  
125 ml tej  
1 csipet só  
1 kávéskanálnyi vaníliás cukor  
1/4 citrom lereszelt héja  
4 db tojássárgája  
4 db tojásfehérje  
30 g kristálycukor  
2 cl 80%-os Stroh rum  
15 g tisztított vaj  
25 g friss vaj  
kristálycukor és porcukor a hintéshez  
25 g mazsola teába áztatva (esetlegesen)

### Elkészítés:

A sütőt 200 °C-ra előmelegítjük. A lisztet, a tojássárgáját, a tejet, a sőt, a vaníliás cukrot, a citromhéjat, a rumot simára keverjük, majd félórát pihenni hagyjuk. A fehérjét lágy habbá verjük, félidőben hozzáadjuk a kristálycukrot. A hab harmadát belekeverjük a tésztába, majd a maradékot óvatosan, lapáttal beleforgatjuk. A tisztított vajat teflonserpenyőben felmelegítjük (ne legyen túl forró). Beleterítjük a tésztát, meghintjük a mazsolával. Röviden hagyjuk pirulni, majd a sütőbe tesszük. Amikor a teteje kezd száradni és színt kapni, kivesszük a sütőből, és a tésztát két lapáttal rombusz alakú darabokra szaggatjuk. Meghintjük friss vajjal és kristálycukorral, néhány másodpercre forró grill alá tesszük, hogy a vajmas cukor rákaramellizálódjon. Forrón adjuk, melegített tányérra! Tálalás előtt még egyszer meghintjük némi porcukorral, körbeöntjük gyümölcsmártással.

### Tipp:

A tésztába tehetünk durvára vágott pirított diót, a tejet helyettesíthetjük tejszínnel. Illenek hozzá a kompótok (szilva, meggy), párolt gyümölcsök (alma, körte) és a különböző lekvárok (barack, som, áfonya), fagyaltok is.

