



SOROZAT –
A SÉF AJÁNLATA

KÉP –
KAUNITZ TAMÁS

SZÖVEG –
BOGOS ZSUZSANNA, 21 étterem

Klasszikusok könnyedén

SPÁRGARIZOTTÓ KACSAMÁJJAL

Májusban „hasznos a kádfürdő és az írósvaj, édes tejjel egyetemben”. Legalábbis egy 1471-ben kiadott kalendárium szerint. Érdekes, hogy *Cziffray István* 19. századi szakácskönyve szintén azt ajánlja, együnk ebben a hónapban sok vajat. Ő még említi – többek között – a szárnyasokat, káposztaféléket, gyökérzöldségeket, illetve a retket, sóskát, uborkát és a spárgát is. Mivel a jól bevált praktikan kár változtatni, ezúttal egy hamisítatlan májusi fogást mutatunk a 21 étteremből, vajjal, spárgával és kacsamájjal.

◆ Hozzávalók

40 dkg rizottó rizs (Például: arborio és carnaroli rizs. Nagyobb közértben, delikátüzletben szerezhethjük be.)
32 g salottahagyma (más néven: mogyoróhagyma)
40 dkg vaj
120 g parmezán sajt
40 dkg spárga
60 dkg kacsamáj
8 dl zöldségalaplé
olívaolaj, kakukkfű, fokhagyma, só, bors

Elkészítés

1. Az apóra vágott salottát olívaolajon pároljuk, pírítjuk.
2. Hozzáadjuk a rizst, és folyamatos kevergetés mellett, fokozatosan adagoljuk rá az alaplevet: mindig akkor öntünk hozzá újabb adagot, ha az előzőt már teljesen magába szívta a rizs. Fokhagymával, kakukkfűvel, sóval, borssal ízesítjük.
3. Közben elkészítjük a spárga velouté-t: spárgát és hagymát főzünk a bor, a vaj és a tejszín keverékében, majd krémesre turmixoljuk. Ha kész, hozzáadjuk a rizottóhoz, amelyet ezzel főzünk készre.
4. A kacsamájat felszeleteljük, ízlés szerint sóval, borssal ízesítjük, serpenyőben 6–8 perc alatt megsütjük.
5. A rizottót a sült kacsamájjal, forrázott spárgafejekkel és reszelt parmezánnal tálaljuk. ◆



SÜLT SALÁTA, TOJÁSSAL ÉS LAZACKAVIÁRRAL

A tavasz életerejét varázsolhatjuk otthonunkba egy-egy szál ilyenkor nyíló virággal. Vagy úgy, ha szezonális alapanyagokból főzünk. A zseme íű zöldségek, melyeket a gasztronómia a bébi jelzővel illet, a zöldellő levelek és saláták, illetve a zamatosan friss fűszernövények még a konyhaasztalon is képesek közel hozni hozzánk a természetet. Régen ilyenkor fűleveles és fűszersaláták készültek hazánkban. A műfaj nem tűnt el, erre ajánlunk egy 21. századi példát a Baltazár Étteremből:

◆ Hozzávalók

4 db tojás

4 fej bébi római saláta

40 g lazackaviár

120 g pankó morzsa (Ez a hazai zsemlemorzsnál durvább, szilánkszerű, szálkás, száraz pelyhekből áll, amely kevésbé szívja magába a zsiradékot, így ropogósabb lesz, ha olajban sütjük. Szupermarketben, ázsiai boltban kapható, de házilag is elkészíthetjük: a száraz kenyérhéjat ledaráljuk, majd alacsony hőfokon – kb. 60 fok –, sütőben kiszárítjuk, s végül tálcán szétterítve hagyjuk szikkadni.)

olívaolaj, fehér balzsamecet, só, bors, petrezselyemzöld, snidling, turbolya

Elkészítés

1. A tojást megfőzzük, apró kockára vágjuk.
2. A pankó morzsát serpenyőben kevés olajjal megpirítjuk, hozzáadjuk a petrezselyemzöldet, egy kevés snidlinget és fűszerezzük sóval, borssal.
3. Salátaöntetet készítünk: kevés vizet és balzsamecetet eldolgozunk kevés olívaolajjal.
4. A megmosott, majd papírtörővel leszárított bébi római salátát felhevített serpenyőben megpirítjuk.
5. Tálaláskor a dresszinget a tányér aljára locsoljuk, erre tesszük a római salátát, majd megszórjuk a pirított pankó morzsával és az apróra vágott főtt tojással. A tetejére ráhelyezzük a lazackaviárt. Friss fűszernövényekkel díszítjük. ◆

