



SOROZAT –
A SÉF AJÁNLATA

KÉP –
KAUNITZ TAMÁS

SZÖVEG –
BOGOS ZSUZSANNA, 21 étterem

Klasszikusok könnyedén

KONFITÁLT TARJA BAKONYI MÓDRA, TÚRÓFÁNKKAL

Bakonyi módra, pékné módra, Esterházy módra, bácskai módra – és sorolhatnánk tovább azokat a klasszikus magyar fogásokat, amelyek nevével számtalanszor találkoztunk már. De vajon tudjuk is, hogy mit jelentenek pontosan e jelzők? A bakonyi például Gundel Károly legendás konyhájában született, nem a Dunántúlon. Ám mégis van köze az erdőhöz, ugyanis gombából készült ragut takar. A Pest-Buda szakácsa tarjával és túrófánkkal ajánlja. Négy személyre, négy lépésben így készül:

◆ Hozzávalók:

Konfitált tarja

60 dkg sertésstarja, 15 dkg sertézsír, só, bors, fokhagyma,

Bakonyi szósz

25 dkg csiperkegomba, 10 dkg füstölt szalonna, 6 dkg TV paprika, 6 dkg paradicsom, újhagyma, 1 dkg fűszerpaprika, 4 dl tejföl, majoranna, petrezselyem, só, bors

Túrófánk

25 dkg túró, 2 db tojássárgája, 15 dkg liszt, 1 ek. tejföl, 0,001 dkg sütőpor, só, olaj a sütéshez

Elkészítés:

1. A sertésstarját befűszerezzük a sóval, borssal, fokhagymával. Beletesszük a sertézsírba, majd 120 fokos sütőben konfitáljuk. (Szó szerint befőzést, eltevést jelent. A sózott húst valamilyen zsírral felöntik annyira, hogy ellepje, majd forrpont alatt megsütik. A kihűlt zsiradékban akár fél évig is eltartható az így készült hús.)
2. Apróra kockázzuk a füstölt szalonnát, a kicsumázott paprikát, a csiperkét. Az újhagymát felkarikázzuk, a paradicsomot leforrázzuk, leszedjük a héját, majd kiszedjük a magját, és felkockázzuk. Előre felhevített serpenyőben a szalonnát üvegesre pirítjuk, beletesszük a paprikát, a gombát és a hagymát. Sóval, borssal, majorannával ízesítjük. 10 percig főzzük, majd megszórjuk fűszerpaprikával. Ezután hozzáadjuk a tejfölt. (Itt hőkiegyenlítést végzünk: a tejfökhöz előbb hozzákeverünk egy kicsit a saftból, és

csak utána öntjük hozzá az ételhez, így nem fog kicsapódni.) Végül jöhet a paradicsom és a petrezselyem.

3. A túrót, a tojássárgáját, a tejfölt, a sót és a sütőport összekeverjük, majd összegyúrjuk, miközben fokozatosan adagoljuk hozzá a lisztet. 30 percig pihentetjük, majd kanállal vagy pogácsaszaggatóval kis fánkokat szaggatunk belőle. Forró olajban kb. 2,5 percig sütjük őket.
4. A tálalás: 2–3 db fánkot a tányér közepére helyezünk, rátesszük a sertéshúst, végül meglocsoljuk a bakonyi szósszal. Tejföllel és újhagymával megszórva díszítjük. ◆



Új ízek

TÚRÓS KRÉMES

A krémes tipikusan az a sütemény, amit inkább megveszünk a cukrászdában, minthogy otthon bajlódjunk vele. A túrós változat viszont megér egy kis munkát – valójában csak a krémet kell elkészítenünk, a többit a sütő és a hűtő elvégzi. A 21 étterem 21 darabos süteménye így készül:



Hozzávalók:

750 g kész leveles tészta, 500 g tejszín (31%-os),
3 db tojás, 5 db tojás sárgája, 9 db zselatinlap,
400 g félzsíros tehéntúró, 80 g kristálycukor,
2 db citrom héja, 1 db vaníliarúd

Elkészítés:

1. A tésztát három egyenlő részre vágjuk, tepszi méretűre nyújtjuk, majd aranybarnára sütjük.
2. Amíg sül a tészta, a túrót áttörjük, citromhéjjal, vaníliával ízesítjük. A tejszín habbá verjük. Az egész tojásokat és a tojássárgájákat egy hőálló tálba tesszük a cukorral. Vízgőz felett folyamatos kevergetés közben melegítjük, majd gépi habverővel kihűlésig kemény habbá verjük.
3. A zselatinlapokat beáztatjuk hideg vízbe. Ha megszívták magukat, kinyomkodjuk a felesleges vizet és felmelegítjük.
4. A túróba belekeverjük a tejszínhab egy részét és a felolvasztott zselatint, majd a tojáshabbal lazítjuk, és a legvégén óvatosan hozzákeverjük a maradék tejszínhabot.
5. A tésztalapot megkenjük a túrókrémmel, befedjük a másik tésztalappal, azt pedig bekenjük a maradék túrókrémmel. Hűtőben két órát dermedtjük. A harmadik tésztalapot csak ezután tesszük rá. ♦