

Top séfek éttermek receptek

25

magyar mesterszakács

Több, mint **100 recept** nívós vendéglátóhelyek étlapjairól, a séf és az étterem bemutatásával.



Várvi Péter

„Vallom, hogy egyszerűen nagyot alkotni úgy lehet, hogy az életedben a harmóniát megtermed.”

Tanulmányait az Eragny-sur-Oise-i Auguste Escoffier Gimnáziumban végezte szakács-cukrász szakon. Szakmai gyakorlatot kiváló – többeseten Michelin-csillagos – külföldi vendéglőkben szerzett, így az olasz La Bitta Nella Pergolában és a Párizs melletti Chateau d'Hotel France Moulinban. Megfordult a háromcsillagos La Maison de Marc Veyrat-ban, továbbá több alkalommal az Haerberlin család legendás elzászi vendéglőjében, az Auberge de l'III-ben is. 2005-ben szerzett éttermi menedzser diplomát a Kodolányi János Főiskolán, azóta a főiskola oktatója és gyakorlatvezetője. Emellett tanácsadóként fejleszt és kontrollálja a pécsi Susogó étteremben zajló szakmai munkát. Elkötelezett a hazai gasztrókultúra megreformálásában, és elsődleges feladatának tekinti, hogy a szakma iránt érdeklődő fiataloknak új szemléletű tudást adjon át, valamint a legtehetségesebbeket segíti abban, hogy gyakorlatot szerezhessenek a csúcsgasztronómiát képviselő külföldi éttermekben.

Susogó étterem

A Susogó éttermet az azonos nevű patinás, ám idővel teljesen leépült Mecsek-oldali vendéglátóhely megvásárlását és felújítását követően nyitotta egy fiatal jogász–közgazdász házaspár, akik itáliai munkájuk során ismerkedtek meg az olasz csúcsgasztronómiát képviselő éttermekkel. A tulajdonosok a Michelin kalauz nyomán idővel végigjárták a legjobb európai vendéglők jelentős részét, és tapasztalataik alapján alakították, fejlesztették a pécsi éttermet. Céljuk a frissen, jó minőségben beszerezhető nyersanyagokból az adott körülmények között elérhető legtekélyesebb konyhai teljesítmény. Évente négy alkalommal készül rövid alapétlap az évszakok stílusához igazodva, ám az ételek konkrét megjelenési formája szinte naponta változik a piaci kínálattól függően. Az alapanyagok egy része Bécsből vagy éppen Párizsból érkezik, az olasz és francia konyha motívumai meghatározóak az étlapon, amelynek legjavát a degusztációs menüben köstölhatják meg a vendégek.

A Susogó 2008 tavaszán a belváros szívébe költözik, a Nemzeti Színház mellé. A profil is kiegészül, amit a tulajdonosok röviden a „csúcsgasztronómia demokratizálásában” sejtetnek előre...





Libamájterriner tonhállal és gyömbérhabbal

Hozzávalók a libamájterriner-hez: libamáj, füstölt kacsamell, sókeverék, Tokaji Aszú, portói, konyak, vörös tonhal (yellow fin, sashimi típusú, nem nitrogénnel színezett)

A gyömbérhabhoz: sütőtök, barnacukor, kikoman szójaolaj, gyömbérolaj, lecitin, zsenge spenótlevelek

A libamájterriner-hez a libamájat kierezzük, majd meglocsoljuk az alkoholokkal, gyengéden hozzákeverjük a sókeveréket 13g/kg arányban, és 24 órára hűtőben pihentetjük. Ezután füstölt kacsamellel kirakunk egy formát, amelybe beletesszük a libamájat, és vízgőzben 110°C-on sütjük mindaddig, míg a maghőmérséklete a 45-47°C-ot el nem éri. Ezt követően hűtőben kihűtjük, és csak ezután szeleteljük. Két szelet libamájhoz három vékony, ugyanakkora tonhalat szeletelünk, majd egymásra építjük úgy, hogy legalul egy szelet tonhal legyen, majd egy szelet libamáj, tonhal, majd megint libamáj következik, és a legtetejére szintén egy szelet tonhal kerül. A kis toronymellé zsenge spenótleveleket helyezünk el a tányéron, valamint gyömbérhabot teszünk rá. A gyömbérhabhoz sütőtököt, barnacukrot, kikoman szójaolajat, gyömbérolajat és lecitint keverünk össze, majd egy turmix segítségével felhabosítjuk.

Mikrosaláta bazsalikomzselével, mangóhabbal

Hozzávalók 4 személyre:

pissenlit (francia nemesített gyermekláncfű), cukkini, kigyóuborka, koktélpáradicsom, avokádó

A bazsalikomzseléhez: bazsalikomlevelek, zselatin, víz

A mangóhabhoz: mangó, gyümölcsolaj, mangóecet, lecitin, kevés víz

A bazsalikomzseléhez a leforrázott bazsalikomleveleket jégbe hűtjük, majd összeturmixoljuk, gézen átszűrjük, és hideg vízbe beáztatott zselatinlapot keverünk el benne. A bazsalikomzselét egy üvegphárba öntjük, hűtőbe tesszük, és megvárjuk, amíg megdermed. Ezután az uborkát, a koktélpáradicsomot, a cukkinit, az avokádót elhelyezzük a bazsalikomzselére, majd egy marék mikrosalátát (a pissenlit más zsenge mikrosalátával is helyettesíthető) rakunk a zöldségekre, végül mangóhabot teszünk a tetejére. A mangóhabhoz a mangót összeturmixoljuk kevés vízzel, gyümölcsolajjal, mangóecettel, végül lecitint adunk hozzá, és felhabosítjuk.





Norvég tőkehal (cabillaud) miso-mártásban

Hozzávalók 4 személyre:

4 db norvég tőkehalfilé (darabonként 18-20 dkg), 25 dkg céklalé (100%-os), 4 dkg barna miso-paszta (japán, erjesztett gabonapaszta, ázsiai termékeket árusító boltokban kapható), 2 dl szaké (japán rizspálinka), 4,5 dkg vaj, spárga, koktélpáradicsom, zöld- és vajbab, 4-5 ek. olívaolaj, friss fűszernövények: citromfű, kakukkfű, koriander, só (a legjobb: Camargue – sóvirág „fleur de sel”), bors

A süttöt 200°C-ra előmelegítjük. A spárgát, valamint a zöld- és a vajbabot blansírozzuk, azaz bő, forró sós vízben ropogósra pároljuk. A forró vízből kivéve azonnal jeges vízben lehűtjük, a vizet pedig a tálalásig megőrizzük, hogy a zöldségeket vissza tudjuk melegíteni. Serpenyőben egy kanál olívaolajon süssük meg a koktélpáradicsomokat (kb. 1 perc alatt kész). Vasserpenyőbe sütőpapírt helyezünk, erre olívaolajat locsolunk, megszórkjuk sóval, frissen őrölt borssal, és rádabáljuk a friss fűszernövények felét.

A tőkehalfiléket a bőrös felével ráhelyezzük, ismét olívaolaj, só, bors és a maradék összekevert fűszernövények következnek. A halat kb. 8-10 percre sütőbe helyezzük. Miközben a hal sül, elkészítjük a mártást: Egy nyeles lábosban felforraljuk a céklalevet a miso-pasztával, és a felére visszaforraljuk. Folyamatosan kevergetjük egy kis habverővel, beleöntjük a szakét, és forraljuk további 1 percre. A tűzről levéve a habverő segítségével keverjük el a vajat (montírozzuk a szószt).

Abba a vízbe, amiben először a zöldségeket pároltuk, tegyük vissza őket melegedni (kb. 1 percre). A tányér közepére helyezzük el a zöldségeket, majd a sütőből kivett tőkehalfilét úgy, hogy most a bőrös része legyen felfelé. Öntsük körbe a mártással.

Borajánlat: A norvég hal is „lubickolhat” száraz Tokaji furmintban.

Mandulakrém, szilvás forró feuille de brick

Hozzávalók:

Feuille de brick (marokkói vékony réteslapszerű tészta), szilvapüré
A mandulakrémhez: darált mandula, porcukor, liszt, vaj, egész tojás, szilvapálinka

A vaníliaszószhoz: tej, tojássárgája, vaníliarúd, finomított kristálycukor

A szilvakompóthoz: szilva, víz, cukor, vaníliarúd, fahéj

Pisztáciafagylaltnak: vaníliarúd, tej, tojássárgája, finomított kristálycukor, pisztáciaaszta

A feuille de brick lapból egy háromszöget vágunk, aminek a közepére egy kis darab bricklapot helyezünk, erre mandulakrém teszünk. A krémre két fél szilvát rakunk (amit a szilvakompótból lecsöpögtetés után tudunk felhasználni), majd a háromszög széléit vékonyan megkenjük tojássárgájával, összezárjuk, és 200°C-os sütőben aranybarnára sütjük. A tányérra egy kanál szilvapürét helyezünk, a közepébe pár csepp vaníliaszósz cseppentünk, mellé teszünk egy gombóc pisztáciafagylaltot, egy-két negyedre vágott szilvát (kompót) és a sütőből kivett, porcukorral megszórt szilvás háromszöget.



A könyv egyedülálló gyűjtemény, amely a mai magyar csúcsgasztronómia világában tesz kirándulást, mindenki számára érthető és látványos módon. Most megismerheti a legjobb éttermek étlapjaira kerülő fogásokat, és akár otthon, egy családi ebéd alkalmával elkészítheti őket!

A szerzők 25 nivós hazai étterem konyhájában jártak, ahol a séfek megosztották a választékban szereplő receptúrák titkait. Ennek eredménye a csaknem 100 különleges fogás, melyeket fantasztikus fotók tesznek ellenállhatatlanná. A receptek érthető „konyhanyelven” íródtak, de az esetleg előforduló szakkifejezések magyarázata is megtalálható a könyv végén lévő kis gasztroszótárban. A főzés előtt érdemes elolvasni az alapanyagokról, s a modern gasztronómiai irányzatokról és eljárásokról szóló hasznos, érdekes fejezeteket is! Az exkluzív kiadvány (ét)lapjain a hagyományos magyar konyha remekei éppúgy szerepelnek, mint a modern nemzetközi specialitások, a fúziós ízek vagy a tájjellegű étek.

Az ételek mellett rövid leírást olvashat a vendéglátóhelyekről és a mesterek eddigi pályafutásáról. Ismerje meg az éttermek láthatatlan művészeit, és segítségükkel érezze magát mesterszakácsnak Ön is!

„A jó szakács egy kicsit költő, egy kicsit illuzionista, egy kicsit karmester, azaz a pillanatok művésze.”

Mózes Péter séf, Danubius Hotel Astoria

„Rosszat ugyanannyi időbe és energiába kerül elkészíteni, mint jót, a jóhoz csak egy kis Szív és odafigyelés kell!”

Bíró Lajos séf, Bock Bisztró

„A főzés az a szenvedély, amit ruhában lehet csinálni.”

Laczkó Ottó séf, Gundel étterem

„...Olyan ételt adj a vendéged tányérjára, amit te is jóízűen megeszél!”

Juhász István séf, Hilton Budapest Hotel

„Ha érezni tudod az ízeket, élvezni fogod az életet.”

Beke Zsolt, Spoon Café&Lounge

„Semmi sem lehet igazán új, ami nem igazán régi! A konyhában legyél mindig jókedvű, bátor és nyitott...”

Kovács Lázár, Ezüstfenyő „Lázár vendéglője”



9 789639 706460

4900 Ft