

Előétel

Csirkemell vaníliás-narancsos öntettel, házi készítésű kenyérral

Kenyér

Hozzávalók: 4-6 személyre

125 g liszt
1,5 g só
1,25 g cukor
72,5 ml langyos víz
½ csomag élesztő

Elkészítés:

Az összetevőket összekeverjük, és állni hagyjuk, amíg az így kapott massa a kétszeresére nő. Kis zsemleket formálunk, majd légkeveréses sütőben 180 fokon 10-12 percig sütjük.

Vaníliás-narancsos öntet

Hozzávalók: 10-12 személyre

1 narancs + a héja reszelve
1 lime + fél lime héja reszelve
1 vanília rúd
1 teáskanál mustár
2 teáskanál méz
só, bors, cukor
kb. 100-120 ml olívaolaj

Elkészítés:

A narancsnak és a lime-nak kifacsarjuk a levét, a héját lereszeljük. A vanília rudat kikaparjuk, és csak a belsejét használjuk fel. Az összetevőket elkeverjük, ízlés szerint sóval, borssal, cukorral ízesítjük. Az így kapott öntetet egy kis üvegbe töltjük.

Saláta: 100 g 4 személyre

Elkészítés: a salátát megpucoljuk, és leveire szedjük

Csirkemell: 3-4 személy 1 db filézett csirkemell

Elkészítés: a húst felszeleteljük, sóval, borssal ízesítjük, majd olajban kisütjük

Főétel

Göngyölt marhahús kelkáposztával és zsemlegombóccal

Hozzávalók: 4 személyre

1 evőkanál étolaj
4 szelet marhahús (pl. comb)
4 fej vöröshagyma
4 db savanyú uborka
2 evőkanál csípős mustár
1 csokor petrezselyem
só, bors

8 szelet füstölt szalonna
1 szál póréhagyma
2 db sárgarépa
½ fej zeller
2 evőkanál főzőmargarin
1 evőkanál sűrített paradicsom
½ liter testes vörösbor
½ liter marhahúsleves alap
1 babérlevél
2 db szegfűbors
4 db feketebors

Marhahúsleves alap:

700 g velős csont
20 g sárgarépa
1 babérlevél
1 gerezd fokhagyma
1 db szegfűszeg
2 db egész fehér bors
40 g zeller
20 g póréhagyma

Elkészítés:

A sütőt 200 fokra előmelegítjük. A csontokat egy tepsibe rakjuk, majd egy kevés olajat csöpögtetünk rá. Ezután berakjuk a már előmelegített sütőbe és néhány perc alatt aranybarnára pirítjuk. Közben pirul néhányszor megforgatjuk a csontokat. A már megpirult csontokat vízzel befedjük és hozzáadjuk a megpucolt zöldségeket és a fűszereket, majd 1 ½ órán át főni hagyjuk, végül a levét leszűrjük.

Elkészítés:

Egy darab nejlon fóliát megkenünk olajjal, majd ráhelyezzük a hússzeleteket. Ezután letakarjuk egy másik enyhén beolajozott fóliával, és vékonyra klopfoljuk a hússzeleteket. Két hagymát és a savanyú uborkákat vékony csíkokra szeljük. A hús egyik felét megkenjük mustárral, sóval és borssal ízesítjük. Mindegyik hússzeletre két-két csík szalonnacsíkot helyezünk, valamint a felszelt zöldségeink egy negyedét is szétosztjuk a hússzeletekre. Ezután feltekerjük a szeleteket, és konyhai cérnával összekötjük őket, mint egy kis csomagot. A póréhagymát, zellert, sárgarépákat és a maradék 2 hagymát megpucoljuk, meghámozzuk, megmossuk, és dió nagyságú darabokra felvágjuk. Egy lábosban felforrósítunk egy evőkanál főzőmargarint, majd elősütjük benne a hústekercseket. Ha minden oldalról elősütöttük, akkor kivesszük és félretesszük őket. A maradék egy evőkanál főzőmargarin és a zöldségeket a lábosba öntjük és megpirítjuk őket. Hozzáadjuk a sűrített paradicsomot és kevergetés mellett addig pirítjuk, amíg sűrű és barnás színű nem lesz. Majd ¼ liter vörösborral meglocsoljuk, és addig főzzük, amíg ismét besűrűsödik. A sűrített paradicsom a pirítás során elveszti pirosságát, helyette gyönyörű sötétbarna színt kap, ami a sülték mellé nagyon jól passzol. Ezután hozzáöntünk ¼ liter vörösbort és a marhahúsleves alapot. A hústekercseket és fűszereket elhelyezzük az így kapott főzetbe, úgy hogy a lé teljesen elfedje a húsokat. Közepes hőfokon 1 ½ - 2 órán át pároljuk. Ha ez kész, akkor kivesszük a húsokat a lábosból, eltávolítjuk rólok a cérnát és 60 fokon melegen tartjuk őket. A lét, amit a párolásra használunk leszűrjük, és alacsony hőfokon befőzzük. Ha elég sűrű az állaga akkor sóval és borssal ízesítjük, és a hústekercseket az így kapott szósszal ismét felmelegítjük.

Kelkáposzta 6-8 személyre

1 fej kelkáposzta
100 g szalonna
100 g kockára szelt vöröshagyma
100 g vaj
só, bors, cukor, ecet

Elkészítés:

A kelkáposztát először forró vízbe tesszük, majd jéghideg vízben lehűtjük (blansírozás) A szalonnát és hagymát kockára szeljük, és egy serpenyőben vajon megpirítjuk, majd hozzáadjuk a kelkáposztát. Végül sóval, borssal, cukorral és ecettel ízesítjük.

Zsemlegombóc 6-8 személyre

250 g száraz zsemle
1 fej vöröshagyma
1 gerezd fokhagyma
20 g vaj
200 ml tej
2 tojás
só, bors
szerecsendió

Elkészítés:

A felkockázott zsemleket egy tálba tesszük. A vöröshagymát és a fokhagymát apróra kockázzuk, majd egy tepsiben felforrósítjuk a vajat és ezen hirtelen megpároljuk őket. Tejjel felöntjük és 2 percig főzzük. Ezzel a forró tejes lével leöntjük a zsemlekockákat. Hozzáadjuk a tojást, sót, borsot és frissen őrölt szerecsendiót, majd jól összekeverjük és 10 percig állni hagyjuk. Egy nedves, de jól kicsavart konyharuhát kiterítünk, és a zsemlés masszánkat ráhelyezzük úgy, hogy a szélén 5 cm szabadon maradjon, azért, hogy később a hengert jól át tudjuk kötni. A masszából hengert formálunk, és lazán rátekerjük a konyharuhát. A két szélét cérnával átkötjük, hogy úgy nézzen ki, mint egy bonbon. Egy nagy edényben vizet forralunk és beletesszük a gombócot és lassú tűzön 30 percig forraljuk. Ezután kicsomagoljuk a zsemlehengert, és egy vékony éles késsel korongokat vágunk belőle.

Díszítés 4 személyre

10 g üvegtészta
olaj a sütéshez

Desszert

Bajor krém cukorfészekben, csokoládé habbal és málnaöntettel

Csokoládé hab 8-10 személyre

200 g étcsokoládé (70% kakaótartalom)
5 tojás
só
150g cukor
125 ml tejszín
Grand Manie narancs likőr (az illat miatt)

Elkészítés:

A csokoládét kis darabkákra aprítjuk, és egy tálba tesszük, majd forró víz felett felolvasztjuk. A tojásokat szétválasztjuk, a sárgáját egy edénybe tesszük. A fehérjét kézi habverővel keményre felferjük, közben a 100 g cukrot szépen lassan hozzáadjuk. A tejszín szintén

kemény habbá felverjük. A tojássárgáját 2 evőkanál forró vízzel és 50 g cukorral egy fémedénybe tesszük, majd forró víz felett habosra keverjük, és narancslikőrrel ízesítjük. A következő lépéseknél gyorsnak kell lennünk, mert a hab gyorsan megszilárdulhat. A tálat levesszük a forró vízről és belekeverjük az olvasztott csokoládét, hogy egy teljesen sima krémet kapjunk. A tejszínhabot és tojásfehérjét óvatosan beleöntjük, majd az egészet formába öntjük, lefedjük, és 4-5 órát hűtőszekrényben állni hagyjuk. Tálaláskor egy forró vízbe mártott evőkanál segítségével galuskákat formálunk a masszából.

Díszítés:

4 menta levél

Bajor krém 4 személyre

250 ml tej

50 g cukor

2 tojássárgája

½ vaníliarúd

4 levél zselatin

250 ml tejszínhab

Elkészítés:

A tejet felforraljuk a vaníliarúddal. Eközben a tojássárgáját a cukorral forró víz felett habosra keverjük. A forró tejet lassan folyamatos kevergetés mellett a tojásmasszához adjuk, addig melegítjük, amíg a sűrű nem lesz. A felmelegített zselatint hozzáadjuk, és az egészet egy szűrőn átréseljük. Amikor kezd megaludni, akkor a felvert tejszínt gyorsan hozzáadjuk és formába öntjük, végül hűvös helyen állni hagyjuk.

Díszítés:

Cukorkosár 15-17 személyre

200 g cukor

80 ml víz

50 g glükóz szirup

Elkészítés:

A hozzávalókat összekeverjük, és 160 fokon felhevítjük, majd levesszük a tűzről, és egy bezsírozott merőkanál köré csíkokat tekerünk. A cukor kihűlés után megkeménykedik. Ezt a cukorkosárkat alacsony páratartalmú helyen tároljuk.

Díszítés 30-40 adag

Málnaöntet

200 g málna

100 g porcukor

10 g citromlé

Elkészítés:

A hozzávalókat összekeverjük, és pürét csinálunk belőle, majd a masszát egy üvegbe töltjük, és hűvös helyen állni hagyjuk.