

Megjelenés helye:

Duna Televízió

Dátum:

2009. június 16.

## Andalúz mesterszakács főzött Budapesten

*Enrique Sánchez Gutiérrez sevillai sztárséf új főzési eljárásokat mutatott Andalúziából.*

**Szerző:** Papp Nikolett

2009.06.16. kedd 13:40



Az ételek jó minősége és elkészítésük hagyományos, egyben modern voltának megőrzése egyaránt jellemzi az andalúz konyhát. Gasztronómiája nem csak színes, változatos készítési módjainak köszönhetően vált ismertté világszerte, de modern konyhatechnológiája is egyre népszerűbb. Erről Enrique Sánchez Gutiérrez sevillai sztárséf tett tanúbizonyságot kedden budapesti bemutatóján.

Én is hiszek abban, hogy az étkezés jóval túlnyúl a táplálkozáson – a gasztronómia művészet, az étkezés pedig az energia-transzformáció és a történelemélmény szakrális aktusa. Ez egyben a Lucullus Baráti Társaság egyik alapelve is, akik évek óta munkálkodnak azon, hogy ismertté tegyék és népszerűsítsék a tradicionális konyhákat, közelebbi kapcsolatot teremtsenek az étel és az ember között, amely nem egy szükséges kapcsolat, hanem igazi élmény.

Ennek jegyében immár második alkalommal látogat Magyarországra igazi spanyol mesterszakács, hogy megismertesse az érdeklődőkkel Spanyolország gasztrókultúráját. Kedden Enrique Sánchez Gutiérrez, a sevillai Grupo la Raza étterem chef-je tartott főzőbemutatót.



Enrique Sánchez Gutiérrez, andalúz mesterszakács

Enrique egy olyan hagyományos étel elkészítését mutatta be, amely Andalúziában igen népszerű. A Magyarországon is jól ismert francia saláta andalúz változatát, az ensaladilla-t készítette el kétféleképpen: egyrészt a hagyományos – ahogyan ő fogalmazott – „nagy-mama verziót”, ahogyan akár évszázadokkal korábban készíthették, illetve egy új, modern köntösbe bújtatott, a modern konyhatechnológia módszereit alapul vevő változatot.

**A két étel közti különbség érzékeltetésére lássuk, hogyan készítette őket a mesterszakács**

A hagyományos változatnál a főtt sárgarépát és burgonyát, illetve a tonhalat villával összetörte, majonézzel keverte el (a felvert tojáshoz keskeny sugárban csorgatta az olíva olajat, kis sóval és sherry ecettel dúsítva) és zöldborsóval megszórva tálalta. Andalúziában egyébként a borsót inkább díszítésként használják, csak ritkán keverik a többi zöldséghez.

Az újított verzió esetében egy ételszilárdítási eljárás bemutatásával kezdte a főzést Enrique: víz, tojásfehérje és olíva olaj felvert keverékét egy tányéron simára egyengette és a legmagasabb hőfokon 20 másodpercre a mikrohullámú sütőbe helyezte. Ezzel a módszerrel nedvességet tud elvonni az ételből és egy tésztaszerű anyagot kap. Miután kihűlt, pogácsaszaggatóval négy korongot vágott ki a tésztából, amelyet kevés olíva olajon, forró serpenyőben kisütött.

### Képgaléria



### [Andalúz főzőshow](#)

Közben tojásból, olíva olajból és egy kevés tejből majonézt készített, amit habszifonba töltött – hogy növelje a mennyiségét. A kisült tésztakorongokat és a főtt sárgarépa-, illetve burgonyakockákat, valamint a tonhaldarabokat rétegezve helyezte egymásra, tetejére egy karika főtt tojást tett és a torony köré nyomta a szifonból a habszerű majonézt. Borsóval megszórva, kevés olajjal, sherry balzsameccettel meghintve tálalta.

A különbség látványban és ízvilágában egyaránt számottevő. Az utóbbi étel egyébként szerepel a chef sevillai éttermének étlapján is.

Érdekesség, hogy a spanyol ételeknek a 95 százalékát nők találták ki, azok a háziasszonyok, akik az otthonukban megtalálható élelmiszerekből igyekeztek minél változatosabb ételeket az asztalra tenni.

### **Magyar séfek figyelték az andalúz mesterszakács mozdulatait**

A bemutatót egész napos szakács-mesterkurzus követte, ahol – a tavalyi séfcurzust követően – idén is teltház volt, 25 neves magyarországi étterem séfje kapott meghívást, hogy a gyakorlatban is elsajátíthassák az andalúz konyha legújabb ételkészítési technikáit.

Turóczi Gábor, a Lucullus BT elnöke elmondta: fontosnak tartják, hogy népszerűsítsék az andalúz kultúrát, valamint az egyetemes gasztronómiát. Kiemelte: a látvány sokat számít az „eladhatóságban”, éppen ezért olyan új eljárásokkal, trendekkel szeretnék megismertetni a hazai séfeket, melynek köszönhetően színesebbé tehetik a magyar ételkultúrát is. Példaként említette a kockalevest vagy a tejből készült tányért.

Az andalúz főzőshow megszervezésében részt vett az Andalúz Kereskedelemfejlesztési Iroda (Extenda), a Lucullus Baráti Társaság és az Artesano étterem is.