

Az ensaladilla új ruhája



GASZTRONÓMIA Második alkalommal rendeztek andalúz séfkurzust az Andalúz Kereskedelemfejlesztési Iroda, a Lucullus Baráti Társaság, az Artesano Étterem és a Gundel Károly Vendéglátóipari és Idegenforgalmi Szakképző Iskola szervezésében.

A kurzus kezdete előtt az azt vezető Enrique Sánchez és David Miralles spanyol séfek Bereznay Tamás, a Kárpátia étterem konyhafőnökének segítségével bemutaták, hogyan modernizálható egy tradicionális andalúz étel, a mi francia salátánkra

emlékeztető ensaladillát nagymama és Enrique nőóra is elkészítették.

Az alapételhez – melynek kialakulása Sánchez szerint annak köszönhető, hogy alapanyagából minden andalúz háztartásban bőven akadnak maradték – főtt tojásra, répára és burgonyára, valamint tonhalra van szükség. Az összetevőket villával durvára törjük, megszó-

zunk, majd házi majonéz készítenek. Ehhez az andalúziak citromlé helyett leggyakrabban sherryecetet használnak. A majonéz az összetört



hozzávalókkal összekeverjük, majd egy tányérra halmozzuk, tetejét pedig főtt borsóval hintjük meg.



A „nagymamaverzióhoz” képest a modern ensaladilla csupa trükk, de minden háztartásban megtalálhatók azok az eszközök, amelyek szükségesek hozzá. Először is olívaolaj-tésztát kell készíteni. Ehhez nagyon szárazra vert tojásfehérjébe csurgas-

olajat, majd egy tányéron simítsuk el a keveréket, és hűs másodpercre tegyük a legmagasabb fokozatra állított mikrohullámú sütőbe. Ez elvonja belőle a vizet, így tézstaszzerű lesz a végeredmény. Amíg ez meghűl, három egész tojásból, három tojássárgájából, olívaolajból

és egy, az utóbbi tizét kicsit semlegesítő tejből készítsünk majonézszert lactolosa habot, amelyet keverés után habszifonba teszünk.

Az eddigre kihűlt olívaolaj-tésztából szaggassunk ki nagy lukú pogácsaszaggatóval négy korongot, majd ezeket kis olívaolajon, teflonserpenyőben picit süssük meg. Innentől kezdve már csak „építeniünk”, dekorálnunk kell. Helyezzünk egy korongot egy tányér középre, majd tegyük rá a főtt burgonyából. Ezt újabb tészta korong és arra halmozott főtt répa követi. A következő szint újra egy korong, és azon tonhal, valamint egy kis burgonya. Ennek a tetejére helyezzük az utolsó korongot, amelyre egy karika főtt tojás kerül. Az ensaladilla-tompyocska körül lactolosa-habot fújunk a szifonból (három patronnt használunk a hab elkészítéséhez), majd főtt borsóval, kevés tonhallal, kakukkfűvel, olívaolajjal és vinaigrette tel díszítjük.

Két étel, ugyanazok az alapösszetevők, de két teljesen különböző karakterű végeredmény: a nagymama verzióját mindenképp érdemes kipróbálni, de Enrique változatának elkészítése sem igényel különleges képességeket. ¡Que aproveche!

KREZINGER SZONIA