

Megjelenés helye: Deluxe.hu
Ideje: 2008. április 18.

Szerelem a spanyol étteremben

Andalúzia meghökkentő ízeit és erős borait kóstoltuk meg az napokban nyílt Artesano Étteremben rendezett különleges borvacsorán. A hétfogásos menüt Kisko García mesterszakács készítette, a fogásokhoz különleges eljárással érlelt, sherry típusú borokat kínáltak.

A borvacsorát a "slow food" gasztrofilozófiát valló Lucullus BT és az Andalúz Kereskedelemfejlesztési Iroda (Extenda) szervezte. A szeánsz az egyhetes programsorozat első ínycvacsorája volt.

Már az étterem bejáratánál egy illatos andalúziai borral fogadtak minket, amelyről később kiderült, hogy ez volt a legkönnyebb pohár bor egész este. A hétfogásos borvacsora mintegy félórás várakozás után vette kezdetét.



Útősek voltak a sherry típusú borok

A néha kicsit meghökkentő, de annál ízletesebb fogásokat a cordobai Kisko García álmodta meg. A mesterszakács az andalúz konyha tradicionális ízeiből modern és különleges kompozíciókat alkotott.

A 30 éves García fiatal kora ellenére már a világ számos konyháját megjárta, a spanyol éttermek mellett Kínában, az Egyesült Államokban, Brüsszelben, Rómában, Lyonban és Hollandiában is dolgozott, most pedig a családi örökség, az El Choco étterem főszakácsa.

A séf minden egyes fogás előtt kijött a vendégekhez, és tolmács segítségével röviden bemutatta a soron következő ételt, a szokatlan megjelenésű fogások miatt néha valóban szükség is volt erre. Gyermekkori emlékeket és régi andalúziai hagyományokat elevenített fel, így nemcsak az tudtuk meg, hogy miből készültek az ételek, hanem azt is, hogy mire gondolt, amikor kitalálta azokat.

A hideg előétel egy blinin és egy kanálnyi tojássárgáján egyensúlyozó ibér sonkaszelet volt, amelyre a valószínűleg csodálatra méltó kezűgyességgel megáldott séf még egy kis kaviárt is odavarázsolt. A kompozíciók természetesen egy percen belül eltűntek a tányérokról.



Tojássárgája, blini, sonka és kaviár

Petzold Attila, az est sommelier-je elmondta, hogy a borkészítés tudományát a föníciai kereskedők vitték magukkal Andalúziába.

Kiderült az is, hogy sherry típusú borokat fogunk fogyasztani, amelyek egy speciális hártvaképző élesztőnek köszönhetik különleges ízüket és illatukat.

A boroknak nemcsak a megszokottnál magasabb alkoholtartalmat-százaléka és sötét színe emlékeztetett a konyakra, hanem hatása is. Többször előfordult, hogy szemérmesen visszaküldtük a félig kiivott poharat, pedig nem vagyunk kezdők.

Meleg előétel gyanánt egy mélytányérban néhány apró kagylót és kandírozott narancsfalatkákat szolgáltak fel. Bár tudjuk, hogy a csúcsgasztronómia nem a gigantikus méretű hússzeletekről szól, kicsit csalódottan törődtünk bele a gondolatba, hogy ez az este nem a mennyiségről, hanem a minőségről fog szólni. Ekkor azonban fehér fokhagymás-tejszínes szószot öntöttek az étel köré, és kiderült, hogy tulajdonképpen mazamorrát, tipikus cordobai levest kaptunk.



Sügér és rucola

Kisko García azt vallja, hogy a két legfőbb alapanyag a konyhájában a szerelem és a szenvedély. E két "hozávaló" ezen a vacsorán is jelen volt, előbbi a számos afrodiztikus hatású tengeri herkentyű, a másik a tüzes és bikaerős borok formájában.

A sommelier bemutatta az este első igazi nagyágyúját, egy gyógynövényes illatú amontillado sherry-t, amely fehér szőlőből készült bor létezésére olyan sötét volt, mint a konyak. (Az amontillado egyébként a száraz sherry, sokszor a mogyoró aromáját fedezhetjük fel benne.) A 19 alkoholtartalmú italhoz egy meleg fagylatra emlékeztető sütőtökrémet szolgáltak fel sült kagylóval és miszóval.

García elmesélte, hogy ez a fogás hűvös téli esték emlékére született, és a szülei először egyáltalán nem voltak elragadtatva a formabontó előételtől.

Mi viszont igen, csakúgy, mint az olívaolajban tálalt articsókától, amely egy garnéralák kíséretében érkezett a tányérra. Megtudtuk, hogy fogáshoz felszolgált bor, a Manzanilla Pasada Pastrana 15-20 év alatt készül el, és az érlelés során a pincemester minden egyes nap végigkóstolja a hordók tartalmát, hogy kiválassza a legjobb minőségű borokat.



Kisko García, az ízfelelős

Tengeri sügér következett rucolaszósszal és sajtra emlékeztető kalamáricsíkokkal. Azonnal el kellett fogyasztani, különben lemaradtunk volna az ízek harmóniájáról.

A hatodik fogáshoz, egy különlegesen elkészített, köret nélkül tálalt sertéshúshoz egy megdöbbenően sötét színű, Malaga Virgen nevű bort hoztak, amelyet tradicionálisan szintén 18-19 százalékosra javítanak fel borpárlat segítségével.

A kegyelemdöfést végül a desszerthez, a mandulakrémben áztatott kenyérhez felszolgált édes, szintén igen sötét színű bor (Musa Pedro Ximenez Sherry) adta meg a vendégeknek, akik az Artesano étteremben hasonló élményekben részesülhetnek.

A séf ugyanis részt vett García mesterkurzusán, és számos fortélyt ellest az andalúziai konyha virtuózától.