

Megjelenés helye:
Dátum:

http://gabojszakonyhaja.blogspot.com
2009. június 19.

2009. június 19.

Megettük Andalúziát

Andalúzia maga a gazdagság és vitalitás. Az andalúz konyha elképesztően sokszínű, a kulcs a frissességben és a szenvedélyességben rejlik. Amikor főznek, érzelmeikre hagyatkoznak, tesznek az ételbe egy cseppnyi varázslatot és pár csepp hagyományt. Nem volt ez másképp azon a vacsorán sem, melyet szerda este költöttünk el az Artesano spanyol étteremben. A vacsorát Ferran Adria tanítványai, a sármos [Enrique Sánchez Gutiérrez](#), a sevillai Grupo La Raza étterem chef-je és segítője, David Miralles prezentálta és ízelítőt kaptunk a spanyol molekuláris gasztronómiából.

Köszöntő tapasokkal kezdtünk:



kedvencünk a ropogós sült garnéla mentával és sáfrányos majonézzel volt. Rizslisztből készült Brick tésztába tekert és ropogósra sült méretes garnéla, a tapasos tál közönségszűz kedvence, szívesen repetáztunk volna belőle, annyira jó volt! A mentát nem sikerült felfedeznem az ízében, de a sáfrányos majonéz nagyon a helyén volt. Kis pohárban köményes sült paprika csíkok tetején karamellizált kecskesajt csücsült, harmonikus íz kombináció, a paprika karakteres, a kecskesajt lágy és krémes. A sonka „chupa-chup” nem más, mint nyalóka alakúra tálalt ízletes grissini féleség, egyik vége jóféle sonkába tekerve. A tapasos tányér innováció díjas fogása a kiskanálban tálalt szferifikált olívaolaj kakukkfűvel és narancssal illatosítva. Látszólag egy zöld olivabogyót kap be az ember, amire ráharapva, a vékony hártya szinte szétrobban a szájban és szétárad az ízkavalkád: narancsos, kakukkfűves olívaolaj, mely az andalúz konyha, de az egész spanyol és mediterrán konyha egyik alapvető hozzávalója.

Ehhez az eljáráshoz nátrium-alginátot alkalmaznak, melyet tengeri barna algák sejtfalából nyerik és az élelmiszeriparban széleskörűen alkalmazott anyag, amire a molekuláris gasztronómia is rátalált. (a szferifikációt bemutató videó [itt](#))

A következő fogás tökehal „brandada” ropogós „szénkekszen”, meleg póréhabbal,



Fotó: Bölcsföldi István Péter

ezt aranykeszeg derék követi sóban, zöldbab tagliatellével, folyékony ibértöltetű raviolival és gomba emulzióval.



Fotó: Bölcsföldi István Péter

Mindennek nagyon érdekes az állaga, nagyon tiszta és ugyanakkor nagyon összetett az íze...Csak még jobban megerősödött bennem az elhatározás, hogy otthon is kipróbáljam a molekuláris varázslatot.



Ezután következik a szemünk előtt elkövetett bűvész mutatvány, a lime héjában felszolgált mojito sherry borecettel, sorbet-ként tálalva. Folyékony nitrogénnel, 2-3 perc alatt készült a jégkása a folyékony mojito-ból.



Kedvenc fogásom a malacpecsenye lassú tűzön sütvé kaviárral és karfiollal,



Fotó: Bölcsföldi István Péter

ezt parányi, izgalmas desszert követte: édes sonkás francia pirítós Salmorejo fagylalttal, Arbequina (olivaolaj) zamattal és vaníliával.



Fotó: Bölcsföldi István Péter

A fogásokat a legkiválóbb spanyol sherry-k kísérték, kiegészítve az amúgy is izgalmas ízeket.

A szép estéért köszönet a Lucullus Baráti Társaság gasztronómiai egyesületnek ([Lucullus BT](#)) és az [Artesano](#) spanyol étteremnek.