

Spanyolok

Modernizált tradíciók

SPANYOL SÉFKURZUST TARTOTTAK, HATALMAS ÉRDEKLŐDÉSSSEL, ENRIQUE SÁNCHEZ GUTIÉRREZ SZTÁRSZAKÁCS VEZETÉSÉVEL, AKI A SEVILLAI GRUPO LARAZA ÉTTEREMBŐL ÉRKEZETT, HOGY A MAGYAR SZAKMA SZÍNE-JAVÁT ANDALÚZ FOGÁSOKRA OKTASSA.

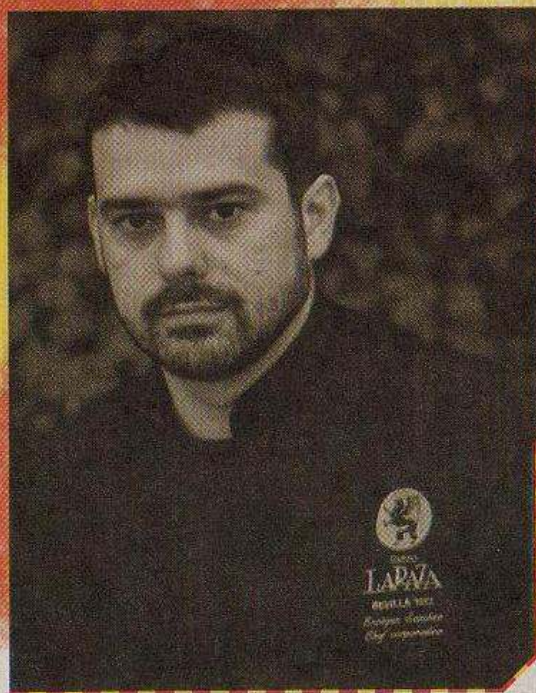
74

Mi a kedvenc ételed? Szerintem ez sokat elmond valakiről – főleg egy szakácsról.

A mediterrán konyha az, ami hozzám a legközelebb áll, és mivel sevillai vagyok, természetesen azon belül is az andalúz ételek a kedvenceim. Különösen fontos szerepet kapnak az andalúz konyhában a tenger gyümölcsei, a különböző sós vízi halak, a déligyümölcsök és a nehéz hegyvidéki ételek, illetve az olyan fűszerek, mint a babér, a jázmin, a La Mancha sáfrány, és természetesen az olajbogyó. De hogy valami konkrétumot is mondjak, a kedvenc húsfajtam a bárány: ez a leggyengédebb, legízletesebb hús, amiből rengeteg fajta étel lehet készíteni.

Hogyan lettél szakács?

Furcsa módon először doktor akartam lenni, el is kezdtem járni az orvosi egyetemre, de hamar rájöttem, hogy ez nem nekem való. Nem éreztem magam jól ott, sokat panaszkodtam, és nyilván ezért javasolta egy nap az apám, hogy legyek inkább



szakács, hiszen főzni mindig is szerettem, noha a családban senki nem foglalkozott ezzel hivatásszerűen. De nem veszték kárba az anatómialeckék, hiszen a hús bontásánál mindig hasznát látom az akkor tanultaknak, másrészt a modern konyhaművészetben egyre fontosabb teret kapnak a modern eljárások és a molekuláris gasztronómia, ahol nem árt tudni, hogy milyen kémiai és fizikai folyamatok mennek végbe.

Volt időd megismerni a magyar ételeket?

Mivel most vagyok itt először, és csak nemrég érkeztem, sajnos még nincsen kialakult képem a magyar konyháról. Csak egyszer voltam eddig étteremben, a Donatella's nevű helyen, ami nagyon közel van a szállodához. Jókat hallottam a magyar sertésételekről, és bevallom, a magyar sertéshús nagyon hasonlít ibériai rokonához, vagyis abszolút mértékben elégedett voltam az étellel. Remek a híre a magyar boroknak is, de csak ma este lesz alkalmam először megkóstolni azokat: magyar barátaimtól ígéretet kaptam, hogy a vacsora során minél több-fajta magyar bort megkóstoltatnak velem. → Vizinger



Spanyol alapfokon



Vékonyra vágott sonkától a tengeri herkentyűn át a sajtokig bármi lehet TAPAS, és jár hozzá pan tostado, vagyis paradicsomos-fokhagymás pírítós. A GAZPACHO hideg, frissítő paradicsomalapú zöldségleves, míg a PAELLA alapja a sáfrányos rizs és a belékevert hal és kagyló, vasserpenyőben sűtik. A KATALÁN FLAN lényegében vaníliakrém karamellborítással



Éttermek, ahol spanyol fogásra lesz

Pata Negra



Kálvin tér 8.
☎ (06 1) 215-5616
NY: H-Sze: 11-24h, CS-P: 11-01h,
Szo: 12-01h, V: 12-24h

Az egyik legrégebbi tapasbár kínálata olyan kiérlelt, mint az ablakban gyakran lógó jókora sonka, és külön dicséretet érdemelnek a manchego sajtok és a spanyol borok

➤ www.patanegra.hu

Puskás Pancho Sport Pub

Bp. III., Bécsi út 56.
☎ 430-2971
NY: 7.30-10h, 11.30-24h

Néhány spanyol specialitás és magyar ételkínálat vár. Focikedvelők spanyol étterme (is).

➤ www.la-bodega.hu

Artesano

Bp. VI., Ó utca 24-26.
NY: H-Szo 12-24h
☎ (06 1) 688-1696

A hely eleganciájával tűnik ki a mezőnyből, a tapasválaszték lényegretörő, a halételek élményszámba mennek, a borkínálat pedig igényes.



➤ www.artesano.hu

El Santo Étterem

Bp. IX., Márton u. 35.
NY: 12-23h
☎ (06 1) 210-5953, 0670-588-2323

Spanyol és nemzetközi fogásokat, pizzát ehetsz és rendelhetsz, az autentikus ízről a spanyolországban tanult séf gondoskodik.



3 itthon kapható spanyol bor, amit meg kell kóstolnod:



Marqués de Riscal



Albali



Sangre de Toro

est.hu