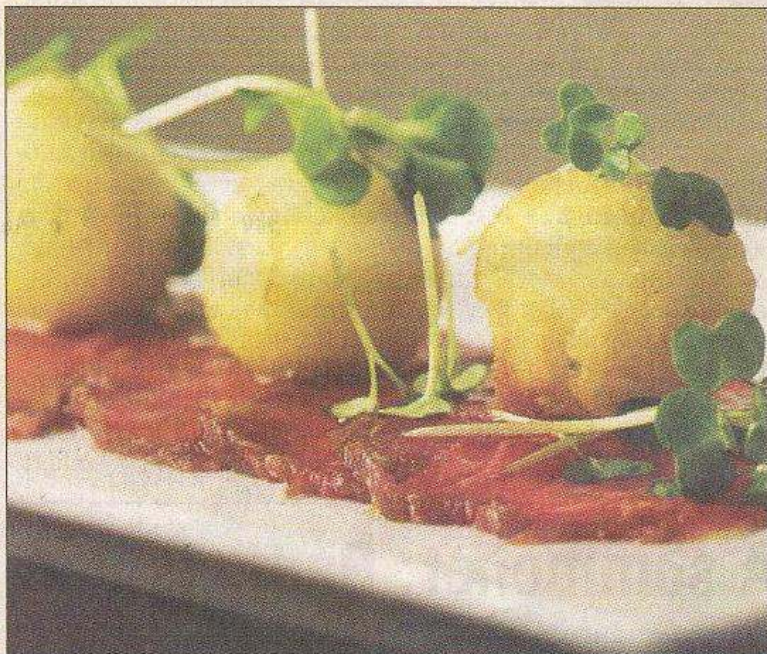


Hús másodperces palacsinta majonézből

# Nem az ördög műve

Enrique Sánchez Gutiérrez séf Sevillából érkezett, hogy bemutassa az andalúz falatkákat, az úgynevezett tapast. A molekuláris gasztronómia trükkjeit felhasználva igazi különlegességeket tálalt fel, amelyek egyszerre egészségesek és finomak is.



Enrique Sánchez Gutiérrez sevillai séf bemutatta Andalúzia különleges étkeit: a tapasfalatokat

A séf úgy véli: a molekuláris gasztronómia nem az ördög műve. Bár egy falatnyi zöld moszatnak néz ki a kiskanálon szervírozott töltött ravioli, mégis ízletes étel.

- Most éppen salátát készítek - magyarázta a séf, amikor neki látott az újabb különlegességnek. - A majonézből palacsintát készítek. Az eljárás nagyon egyszerű: habosra verem a tojásfehérjét,

ebbe csorgatom bele az olívaolajat, majd óvatosan szétterítem a tányéron. Ezután 20 másodperc-re beteszem a maximumra állított mikrohullámú sütőbe. Amikor kész, zöldséggel töltöm meg.

Közben egy habszifonba hagyományos majonézt töltök, és a habos öntettel bolondítom meg a zöldséggel töltött palacsintákat.

A molekuláris technika bizarr ételeket kreál, az a néhány étte-

rem pedig, ahol ilyesmit kínálnak, fergeteges forgalmat bonyolít. Angliában egy ilyen kulináris este 50 ezer forintba kerül, cserébe megkóstolhatjuk a szalonnás tojásfagylaltot is. A spanyol el-Bulli étteremben a 35 fogásos, kiskanalokon feltálalt menü 40 ezer forintból jön ki, de asztalt foglalni csak hónapokkal előre lehet.

Az oldalt összeállította: Bellér Ágnes