

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

## Andalúzia járt nálunk vendégségben

Evés-ivás közben barátkoznak a nemzetek. E gondolat jegyében hirdetett andalúz mesterkurzust a Lucullus Baráti Társaság Gasztronómiai Egyesület. A tanfolyam vezetőjének egy vérbeli andalúz séfet hívtak meg.



Fotó: Kallus György

„Sonka a virágboltban, a papírüzletben, a cukrászdában. Mindenhol sonka! – meséli latin útiélményeit Váncsa István. – Így volt ez Olaszországban, Portugáliában, de főképp a dél-spanyol Andalúziában.” A publicistát a tapashoz ugyancsak maradandó emlékek fűzik. „A gasztrozófia (amit én találtam ki) szellemi útján járó ember Andalúziában bemegy a kocsmába, iszik, és a borhoz eszik egy kis tapast. Ettől boldog és szabad lesz.”

Az imént magasztalt étel a fal melletti asztalon már itt is felsorakozott: sonkadarabkák, ropogós perecfalatkák és olívabogyó. Kis kaják kis mennyiségben. Mellettük talpas poharakban vörösbor.

A rádiós B. Tóth László leszögezi: két egyforma tapas nincs. „És nem azok a jó helyek, ahová mindenki jár – teszi hozzá –, hanem a legkisebb falvak legapróbb vendéglői.” Ha ő egyszer könyvet ír, annak biztos az lesz a címe: „Hogyan ettem körbe Európát?”

Közben a vendég andalúz mesterszakács, Kisko García már neki is készülődött a sonkának. Vérbeli andalúz étel. A séf hosszú, éles késsel vagdos a disznó lábából vékony szeleteket. A vendégeket kínálgatja, a piros húsdarabkák sorra tűnnek el a szájakban. García pedig a nagyanyjáról mesél, aki hazajött a nehéz mezei munkából feltört kézzel, sonkával bedörzsölte, és a fájós végtag hamarosan újra gyönyörű lett.

Az olajos bőrű, villogó szemű spanyolt a Lucullus Baráti Társaság, Magyarország egyik legnagyobb gasztronómiai egyesülete hívta meg: tartson Budapesten egynapos mesterkurzust hazai séfeknek. Tizenöten sorakoztak fel a tankonyhában. A tananyag hét étel. Előbb a spanyol mester mutatja meg, hogyan kell őket csinálni, majd a magyar szakácsok következnek.

Az eseményeken Turóczy Gábor főszervező, a Lucullus egyik alapítója is csak ámul. Malac fokhagymakrémmel és narancskrémmele? Kenyér mandulában? Ibér sonka tojássárgájával-kaviárral? Talán mindenki azt mondaná: „ide vele!” Persze a mester mást is tud. Íme néhány recept, amelyekkel néhány pillanat alatt andalúz ízek varázsolhatók az asztalra.



Blini ibér sonkával és kaviárral

Hozzávalók:

2 szelet ibér sonka, 1 tojássárgája, blini

A blinihez: 3 tojás, 3 ek. liszt, 3 ek. tejszín, só, 500 gramm főtt burgonya, 1 doboz hering ikra

Elkészítés:

1. A blini valamennyi összetevőjét tegye turmixgépbe, és készítsen sűrű masszát. Serpenyőben olvasszon vaját, és egy evőkanálnyi masszát rakjon bele.

2. Amikor mindkét oldala aranybarna, vegye ki, és egy kerek formával szűrje ki. Rakja tányérra, helyezzen rá egy szelet sonkát, majd egy tojássárgáját, arra egy újabb sonkaszeletet, és fedje le egy újabb blini szelettel.

3. Hering kaviárral díszítse.



Hal, rukkola szósszal és tintahalcsíkokkal

Hozzávalók:

20 dkg fekete sügér, rukkolakrém, tintahalcsíkok, misuna (keleti vadsaláta), thai fűszer

A rukkolakrémhez: 50 dkg rukkola, 1 dl víz, 3 dkg tapióka, só, bors, 1 ek. olíva olaj

Elkészítés:

1. Tisztítsa meg a halat, ügyelve, hogy ne sérüljön meg.
2. Tisztítsa meg a rukkolát, majd 2 percre tegye forrásban lévő vízbe, aztán jég közé. Ezt követően turmixolja kémmé a rukkolát, a vízzel és a tapiókával. Adja hozzá az olíva olajat, sót és borsot.
3. Tisztítsa meg a tintahalat, és vágja 10x10 centiméteres kockákra. Ezekből vághat a tálaláskor vékony csíkokat.



Articsóka olajban, fehér garnélarákkal

Hozzávalók:

articsóka, garnélarák carpaccio, Montillana szósz, metélőhagyma, ragu

A Montillana szószhoz: 2 gerezd fokhagyma, 3,5 dkg ibér sonka, 2 dkg liszt, 2 dl fehérbor, 1 maroknyi májpástétom, hal alaplé, babérlevél

A raguhoz: petrezselyem, 7 dkg liszt, 1 citrom, só, olaj, víz

Elkészítés:

1. A szószhoz pirítsa meg a fokhagymát olajon, adja hozzá a sonkát. Ha illatos keverje hozzá a lisztet, majd a bort. Amikor elpárolgott, öntse rá az alaplé, a pástétomot és a babérlevelet.
2. Helyezze a megtisztított articsókát a raguba, rövid ideig forralja, majd tegye félre.
3. Tálaláskor helyezzen öt articsókát a tányérra a mártással együtt. Halmozza rá a carpacciót, szórja meg a metélőhagymával, sózza, majd olíva olajjal díszítse.