

Megjelenés helye:
Dátum:

Deluxe
2009. június 22.

Szénkeksz és folyékony paprika

Chilembu Krisztina

Különleges dolgok történnek, ha tradicionális andalúz fogások a molekuláris gasztronómia technológiáival készülnek el. Ezúttal Enrique Sanchez Gutiérrez, spanyol étel-alkimista főzött az Artesano Spanyol Tapas Bár és Étteremben, és szénkeksz, emeletes ensaladilla, tonhalpüré került a tányérokra, a koktél pedig folyékony nitrogénnel készült.

A nemrég nevet változtatott Artesano Spanyol Tapas Bár és Étterem, a Lucullus BT és az Extenda Andalúz Kereskedelemfejlesztési Iroda másodszor rendezett andalúz séfkurzust Magyarországon. Ezúttal a hazájában és az Egyesült Államokban is ismert séfet, Enrique Sanchez Gutiérrezt hívták meg, aki a tradicionális andalúziai konyhát a molekuláris gasztronómia eszközeivel értelmezi újra.

A nagymama salátája másképp

A séf, aki általában három neve közül csak az első kettőt használja, egy rövid főzöbemutatót tartott a II. Andalúz séfkurzus előtt a Gundel Károly Vendéglátóipari és Idegenforgami Szakképző Iskola egyik tankonyhájában. Ensaladillát, hagyományos spanyol ételt készített el két variációban. A fogás tulajdonképpen a francia salátához hasonlít, csak krumpli és bizonyos spanyol konyhák tonhal is kerül is bele.



Tekintse meg az Enrique Sanchez által készített fogásokat!

Az első a séf nagymamája által képviselt változat volt. Ehhez a majonéz úgy készült, hogy a tojássárgájához olívaolajat kevert, majd só és sherryecet került bele. A majonéz az előre elkészített krumplira, sárgaréparára került, a saláta tetejét pedig andalúz hagyomány szerint zöldborsóval díszítette.

A második ensaladilla a molekuláris gasztronómia jegyében született meg. Az alap egy olívaolajból készült tészta volt, ami úgy készült, hogy a séf a tojásfehérjéhez olívaolajat adott, és a kapott masszából kör alakú palacsintát formált. Betette a mikrohullámú sütőbe, hogy távozzon belőle a víz, majd amikor kihűlt, négy kisebb palacsintát szaggatott ki a masszából. Ezeket olívaolajon megsütötte. A következő összetevő egy hab volt, ami tojásból, olívaolajból és tejből készült habszifonban.

A modern ensaladilla egy többszintes építmény volt, amelynek alapját egy palacsintaszerű korong alkotta, amelyre krumpli, újabb korong, sárgarépa, korong és tojáskarika került. A hab egy kis balzsamecet társaságában a díszítés funkcióját töltötte be.

Megkóstolni sajnos nem volt lehetőségünk a kreációt, ami látványra egyáltalán nem emlékeztetett az andalúziai nagymama salátájára, kint már várt az a 25 magyar séf, akinek Enrique Sanchez és kollégája, David Miralles kurzust tartott. Annál jobban vártuk a másnapi borvacsorát, ahol az étel-alkimista különleges textúrájú fogásokat készített.

Michelin-csillagos éttermek és a CIA

Enrique Sanchez eredetileg egészségügyi pályára készült, de az első tanév végén megmondta az apjának, hogy a főzés a szenvedélye. A családfőnek - a több ezer vendég szerencséjére - nem volt kifogása Enrique döntése ellen, így a séf végül a Sevillai Vendéglátóipari Iskolában szerzett diplomát.

A molekuláris gasztronómiával Sevillában került kapcsolatba, neves éttermekben dolgozott cukrászsegédként és konyhai kiségitőként. Megfordult a molekuláris gasztronómia atyja, Ferran Adria konyháján is, és elnyerte a Spanyolország Konyhasztárja címet.



Enrique Sanchez szerint a konyhaművészet szenvedély

Útja később az Egyesült Államokba, a CIA-hoz vezetett, de mielőtt bárki azt gondolná, hogy a sztárséf a titkosszolgálat kötelékeibe lépett, eláruljuk, hogy Enrique Sanchez a Culinary Institute of America nevű neves intézményben folytatta tanulmányait.

Soha nem ment vakációra, amikor eljött a szünet ideje, francia, olasz, portugál éttermekben dolgozott, mesélte a séf. Húsz éves korában került Fulvio Pierangelini, a két Michelin-csillagos olasz séf konyhájába, és az étekmester hatására teljesen megváltoztak a konyhaművészetről alkotott elképzelései. Megtanulta, hogy a konyhaművészet nem szakma, hanem szenvedély.

"Egy Michelin-csillagos étteremben minden helyiségben a legmagasabb minőség uralkodik, nemcsak a séfek és a pincérek munkája tökéletes, hanem a dekoráció is" - mesélte Enrique Sanchez. A séf ugyanakkor úgy véli, hogy nem a csillag megszerzése a legfontosabb.

2004-ben nyitott egy saját éttermet Enrique néven, egy év múlva azonban már Lisszabonban dolgozott. Jelenleg a Grupo Lazara nevű sevillai cégcsoport egyik éttermében tevékenykedik, természetesen abban, amelyben a vendégek a molekuláris gasztronómia fegyvertárával készült fogásokat is megkóstolhatják.

Naponta 12-14 órát dolgozik. Ebből nyolc óra a hivatalos munkaidő, ezután jön a kísérletezés a cég saját műhelyében. Ez az alkotás ideje, új ízek, textúrák születnek. Szinte minden nap készül valamilyen étel-alkimista kreáció, kivéve, amikor reggel érzi, hogy ez nem a megfelelő nap az alkotásra.

"A lényeg, hogy soha ne unatkozz a konyhában" - mondta Enrique Sanchez. "Mindig kell, hogy valami lekössön, hogy meglepetések érjenek és élvezzem a főzést".

Szénkeksz és folyékony ravioli

Abból, hogy mik készülnek a spanyol étterem titkos laboratóriumában, egy kis ízelítőt kaptunk az Artesano Spanyol Tapas Bár és Étterem andalúz borvacsoráján. A hatfogásos menü négyféle, szokatlan formájú és állagú tapasszal indult. A mentával és sáfrányos majonézzel tálalt sült garnélarák még viszonylag tradicionális ételnek számított a karamellizált kecskesajthoz és a sült paprikához képest.



Töltött paprika pohárban

Ez utóbbit egy pohárból kellett kikanalizni, a sonka pedig nyalókának álcázva hevert a tányéron egy ehető pálcán. Kissé idegenkedtünk a narancssal illatosított szferifikált olívaolajtól, aminek lényege, hogy különböző kémiai eljárásokkal az olívbogyóból egy különleges textúrájú olívaolajgömb lesz. Elvileg szét kellett volna robbannia a számban, nálunk ez nem történt meg, és a tömény olaj ízével sem sikerült megbarátkoznunk.

A fogásokat természetesen andalúziai borok kísérték, egy részük a sherry kategóriából, amelyek egy speciális hártvaképző élesztőnek köszönhetik különleges ízüket és illatukat. Magas alkoholtartalommal, sötét szín és mint később kiderült, erős hatás jellemzi ezeket a borokat.

A tapashoz Manzanilla La Gitana nevű bor került a poharakba, egy olyan ital, amelyen az óceán közelsége miatt az Andalúziában szokásosnál is vastagabb élesztőhártva képződött. A gyógynövényes, gyümölcsös illatú bor egyébként a tapasbárok egyik standard itala, jól behűtve, természetesen.

A második fogás egy tökehalból készült "brandada", vagyis püré volt, amelyet "szénkeksen" tálaltak meleg póréhabbal. A tonhalpürének halíze és illata volt, szokatlan halmazállapota ellenére. A nem eviláginak tűnő ételben kétségtelenül a feketébe hajló sötétlila színű keksz volt a legfurcsább. A kekszet egyébként a séf tintahal tintájával színezte meg.

Sanchezt egyébként magyarországi tartózkodása alatt már megihlette egy fokhagymakrémleves is, és ennek eredménye a folyékony hagyma, a póréhab. Az ételhez egy száraz sherryt (Tio Pepe Fino Sherry) párosított Petzold Attila sommelier.

A következő fogás aranykeszeg volt sóban, zöld spárgával, folyékony ibértöltetű raviolival és gombaemulzióval. Legnagyobb meglepetésünkre a keszeg tényleg úgy nézett ki, mint egy hal, és a spárga is halmazállapot-változtatás nélkül, frissen, roppanósan jelent meg az ételben. Az ibértöltetű ravioli viszont sonkaízű, puha entitás volt, félúton a szilárd és a folyékony halmazállapot között. A gombaemulzió mustárra emlékeztetett megjelenésében és ízében is.

A sommelier egy szegfűszeges, fűszeres illatú 2007-es Barbazult hozott az ételhez, amely annak ellenére, hogy "elegáns" volt, igen rövid időn belül érezte a hatását a kevésbé edzett vendégeknél.



Folyékony nitrogénnel készült Mojito

Az ételsort egy koktél - és egy rövid performansz - szakította félbe. Enrique Sanchez és David Miralles kiköltöztek a konyhából az asztalok közé. Levágott tetejű, zöld lime-héjak sorakoztak az egyik tálcán, egy üstben pedig sherry borecettel készült mojito koktél várta, hogy a séfek folyékony, mínusz 180 Celsius fokra lehűtött nitrogénnel fagyasszák fagylalttá. "Az ellenkező előjelű főzés", ahogy Enrique Sanchez nevezte, óriási gőzzel és füsttel járt együtt, és mindössze néhány percig tartott. Az eredményt, a fagyott koktét bekanalazták a lime-okba, amik ezután a koktélpoharakba kerültek.

A show után következett az első, valódi értelemben vett kiadós fogás, a lassú tűzön sült malac kaviárral és karfiollal. A kaviár és a karfiol éppen csak képviselte magát néhány szem erejéig a fogásban, a hús viszont nagyon puha és ízletes volt. Egy fahordós érleléssel készült Sherry Oloroso 501 Tercios nevű testes bor egészítette ki az ízeket.

Az ételsort egy édes sonkás pirítós (torrijas) zárta édes Salmorejo fagylalttal, olívaolaj-zamattal és vaníliával. A sonkás pirítós gyakorlatilag egy édes bundáskenyérhez közel álló étel volt, a "zamatot" viszont igen nehéz volt azonosítani, talán nem a megfelelő halmazállapotban kerestük.

A desszertet fogyókúrázók is lelkiismeret-furdalás nélkül fogyaszthatták, mondjuk nem az összetétele, hanem a mennyisége miatt. Egy rendkívül magas cukortartalmú, csokoládés, datolyás illatú Málaga Virgennel kínálták.

Nagyobb étkü vendégek néha lopva a konyha felé tekingettek, hátha érkezik még valami, de egy átlagos mediterrán gyomornak éppen elegendő fogást szolgáltak fel. Elvégre nem a mennyiség és a szokásos halmazállapot a lényeg a csúcsgasztronómiában.

Torrijas (Édes pirítós)

Hozzávalók 4 főre:

Fél rúd előző napi szeletelt kenyér
3 tojás
1/2 liter teljes tej
Narancshéj és fahéjrúd
200 gramm cukor
10 cl Oloroso sherry
30 cl olívaolaj
50 gramm őrölt fahéj



Édes pirítós másképp

Elkészítés:

A tejet feltesszük főni a fahéjrúddal, a cukorral és a narancs héjával együtt. Amikor felforr, félrehúzzuk és hagyjuk kihűlni. Ezt követően adjuk hozzá az Oloroso sherryt.

Felvágjuk a kenyeret szeletekre, és belerakjuk ezeket egy hosszúkás jénai tálba, hogy be tudjuk áztatni őket a tejbe. Ügyelünk arra, hogy ne málljanak szét a kenyerek.

A lecsöpögtetett kenyérszeleteket ezt követően a felvert tojásba rakjuk, majd egy serpenyőben bő olajban kisütjük őket. Amikor megsültek, kiszedjük őket egy konyharuhára, hogy leitassuk róluk a felesleges olajat.

Még melegen átrakjuk őket egy másik tálra, cukor és fahéj keverékével megszórjuk őket. Felmelegített folyékony mézet is adhatunk hozzá.