

Megjelenés helye: [www.velvet.hu](http://www.velvet.hu)  
Ideje: 2008. március 3.

## **Főzőest: ecetet a sütinek!**

**2008.03.03. 09:09 - [Péter Anna](#)**

Nekem nem újdonság a Culináris, már évekkkel ezelőtt külön szabályrendszert alakítottam ki a látogatására. Az évente többször, különböző témákban megrendezett, alkalmanként 8 990 forintért élvezhető főzőesten most voltam először. A Culinárisba is hasonló összeggel a pénztárcámban, és konkrét elképzelésekkel járok, lehetőleg bankkártya nélkül. Ez nem akadályoz meg abban, hogy vegyek brandys kacsamáj-mousse-t, kézzel gyártott csokoládékat vagy bármi más, alapvetőnek semmiképpen sem nevezhető, de nélkülözhetetlen és drága élelmiszert. A hangulatos Culinárist régóta vendéglátóiipari egységnek kezelem, nem üzletnek, lényegtelen mellékkörülmény, hogy otthon főzöm meg az ételt, vagy az autóm morzsázom halálra az olívás ciabattával és töröm az ülésébe a máját. Ezzel jól rátapintottam a lényegre, mert az új üzletben (titkolóznak még hogy hol) lesz meleg konyha, székek, asztalok, háháhááá, megmenekült a kocsimban a plüsskárpit!

Önképző szakácsnő vagyok, szerencsére sokat éltem külföldön, sok szakácskönyvet veszek (nem C-kategóriás sztárok ostoba receptgyűjteményeit, hanem igazi szakácskönyveket, kedves anyu, ugye érted? Emlékszel, karácsonykor... ) de néha így is hajlamos vagyok beszűkülni és elfelejteni a sok jószágot, amit egyszer már tudtam és használtam.

Egy főzőest nem főzőtanfolyam, nem kezdőknek való.

De nyitott és gyakorló háziszakácsoknak, még ügyetleneknek is nagy ötleteket adhat, felhívhatja a figyelmüket izgalmas és marha egyszerű alapanyagokra, kombinációkra.

A főzőesten láthatólag vannak törzsvendégek, mégis kicsit mintha bátortalan lenne a társaság, az előételnek tálalt óriási kékkagylóhéjakba töltött paprikás salátát egyenes háttal és késsel-villával támadják. A tapas pedig gátlástalan kézi műfaj, boldogan hörpölöm ki a puha kagylót és zöldségeket a héjből és közben összevetünk a csinos szakáccsal.

Martin Goldmann, a vidám vendégszakács egy okosan összeválogatott andalúz menüsört főzött végig.

A receptek egyszerűek, az alapanyagok könnyen beszerezhetők és az ízek sem álltak felfoghatatlan távolságra a konzervatív magyar ízléstől.

A jéghideg malagai mandulás fokhagymalevest már ki is próbáltam otthon, egy másik menüsorban és kicsit több fokhagymával. Mind a négyen beajultunk tőle. A szőlővel és almahabbal tálalt édes-sós leves a magyar konyhában sem ismeretlen, de kispadra szorított sós és gyümölcsös kombinációra hívja fel a figyelmet.

Gyerekkoromban rengeteg zsíron sült húst ettem mézédess körtebefőttel, vagy diós-rumos szilvával nagymamámnál, azóta is az egyik kedvenc párosításom. A fokhagyma fűszer, ezt itthon hajlamosak vagyunk elfelejteni, de én is képes vagyok több gerezdet elrágcsálni vagy durvára vágva a hússal kenni. Kimunkáltabb kultúrkörből származó emberem rosszul van ettől, végtelenül bunkónak tartja, ahogy bűzlök és igaza van, de a kevés fokhagyma kevés.

Ezt a taplós szokást Goldmann is gyorsan leveszi, ők kevesebb fokhagymát és sót használnak, de nevetve megjegyzi, lehet többet, ahogy érezzük, a főzésben a minőségi alapanyagok a legfontosabbak, nem kell a grammokra görcsölni.

A következő taplósnál kerül elő a balzsamecet, aminél kevés színesebb kellék létezik. Erre nem szabad sajnálni a pénzt. Egy jó olívaolajjal és balzsamecettel egy egész konyhaszekrényt lehet megalapozni, elviszik a balhét. Az ecetben főtt -marinált-makrélát, hasonló az olasz carpaccióhoz, vagy a szláv ruszlihoz, a nyers hal fehérjéit az ecet csapja ki, a hús így rendkívül könnyű és omlós.

Az első fogás a legkellemesebb meglepetés, a tőkehal a kedvenc halam. A lazac és a tonhal mellett. Illetve előtt, nem is tudom...

Most már azt is tudom, náluk lehet kapni, csak legyen erőm napokig áztatni a szárított vagy sóban tartósított és bűzlő borzalmat. Megéri a vesződést, mert a tömör húsú, gazdag ízű tőkehal csodálatos élmény, fényévekre elhúz a tengeri halfilénék árult valamiktől, csak a szaga, az ne lenne... Olasz barátainkkal egyszer egy egész éjszakát átalmékedtünk: honnan tudod, hogy megromlott a tőkehal?

A főétel is édesen sós, a pörköltökhöz hasonlóan készülő (természetesen paprika nélkül) bárányba puha aszalt szilva és bokornyai zöldfűszer kerül. Friss zöldfűszercsokor, nem szárított növényhulla-morzsálék. Nem ugyanaz. Nem nagy szám a konyha sarkában zöldfűszer-kertet tartani egy ládában, elég sokat bírnak és hosszan fővő ételekhez nélkülözhetetlenek.

A bárány omlós és finom, de az estén a tőkehal után az édesség volt nálam a csúcs.

A rétestésztában sült diókeverék még nem hangzik valami vadul, de a készre sült borítékokat rózsavízbe mártva, egy csepp édes-savanyú, tömény balzsamecettel tálták. A dió, szerecsendió, méz, rózsaszín és a krémes ecet keveréke sűrű és izgalmas, zajos sikere volt a vendégek között. Nem lesz máshogy otthon sem, a fokhagymaleves után ez lesz a második, amit kipróbálok.

A Culináris főzőestjeit extrém termékek megismertetésére kezdte el szervezni, ez nyilvánvaló, de szerencsére nem ez sorozat fő motívuma. Béna promózásnak alig van nyoma, az is röhögésbe fullad, vagy értelmesen kapcsolódik a receptekhez. A termékek felhasználásán túl értelmes recepteket, új ízeket és trükköket is lehet tanulni.