

Megjelenés helye: Velvet.hu
Ideje: 2008. április 19.

Sherry és borjúvér: megint egy andalúziai vacsora

Péter Anna



Indulás előtt gyorsan előkészítettem egy vodkás-tejszínes pennét füstölt lazaccal, nehogy kitörjön a palotaforradalom a konyhaasztalon hagyott cetli láttán: Andalúz vacsorára mentem, nélküled, már megint. A Lucullus Baráti Társaság a vadonatúj Artesano-ban rendezte a vacsorát. A férfiasan berendezett éttermet kedves és felkészült személyzet teszi barátságossá, a férfi vendégek egy színpadra illő mozgáskultúrával megáldott pincérlányt sasolhatnak. A ma esti menü megtalálható lesz az étterem étlapján. Szorikat és bő étkeket kaptam.

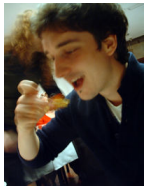
A társaság elnöke, Turóczy Gábor mellé kerülök az asztalnál, aki mérhetetlenül lelkes és nem kimondottan szűkszavú, így kapok a kandírozott narancsos kagylótorta alá egy sztorit a Góbi sivatagból, kényelmetlen lovakkal és erőszakos koreai csajokkal. Szemben egy közvetlen, vidám kolléga, mellette cuki pár, a másik oldalamon közlékeny és jókedvű emberek, a Lucullus Baráti Társaság elnevezése nem téves, idegenként érkezve is jól éreztem magam.



Itthon még nem elég elterjedt az órákig tartó csipegetés, amit a Lucullus támogat a nálunk népszerű köretkultúra ellenében. Mindenkinek ajánlom egy hosszú és átgondolt menü kipróbálását, mert kiváló mulatság betegre zabálni magam faggyús birkapörkölttel, de kidolgozott ízkompozíciók próbálgatása a megfelelő borokkal szintén szórakoztató. A kiváló minőségű élelmiszerek, a zsírtól a kaviárig mind csodásak, ami szar, az a meki.



Az előétel rögtön megvicceli a csapatot, a kis blinin nyers tojássárgája vár aljas módon a szétpukkasásra. Ezt csak a túlméretes falat egészben benyelésével lehet megelőzni, ami nem mindenkinek sikerül és a finom sárgája odavan, folyik szét a tányéron, közben sandítva figyeli mindenki a másik bénázását. A tapát díszítő kaviár elveszik a remek tojás és a tömény sonkszeletke ízében, kár érte.



A falatka lényege a tojás, megnyugtató érzés, hogy nekem van háziforrásom, ha akarom, anyáméknál futhatok tojáskeresőversenyt Ariellel, a beagle-el. Bolti tojásból nem érdemes nekiállni.



A kandírozott narancsos kagylótorta meglepően hangzik, a kagylót nem tudom édesen elképzelni, nem is édes. A kandírozott narancs egészen mélyen és keserűen érezhető, a tejszínes öntet harsányan fokhagymás, ami nekem öröm, másokat megriaszt. A torta elnevezés bájos, a halmocska, bonbon, mignon, kiskanál célravezetőbb lenne, de nem ez a lényeg.



Az articsóka-garnélarák párossal engem könnyen meg lehet vásárolni, bár az articsókát éppenhogy megpárolva szeretem, ebben a fogásban túlcsinálták, lágy és kultúrált lett. Ami a rák megkóstolása után értelmet nyer, mert az szenzációsan gazdag, édes a sonkacsíktól sós és tökéletes.



A következő fogást átkozott rucola-allergiám miatt kihagyom. Ó igen, nem árt tudni, hogy még egy olyan ártalmatlan zöldség, mint a rucola is mérgező nagy mennyiségben. A dédi szerint a petrezselyem képes magzatelhajtásra, csak a mennyiséget kell eltúlozni. Ő csak tudta, barátnője nyolcvan évesen mérgezte meg agresszív férjét –egy nyolcvanöt éves bácsit képzeljenek el- csattanómaszlaggal ízesített zöldbabfőzelékkel. Türelmes asszony volt, addigra lett elege, nem úgy, mint a Hukklében szorgoskodó kollégáinak.

Egy kiló rucola vajás ciabattával betermelése garantáltan orvosi ügyeletre juttatja a fuldokló kis torkost. A túladagolás óta egy levélkétől kiborul a szervezetem, ezért a rucolalevelek alatt és rucolamártás felett elhelyezett halszeletbe csak Zsebmusztángot engedtem bele. Az étellel muszáj legalább játszani.



A menűt különböző sherryk kísérték végig, a borjú előtt érkezett a csúcs, a Pedro Ximenez szőlőből készült édes sherry. Az esszencia-töménységű, férfiasan édes desszertbor remekül előkészítette a terepet a húshoz.



A narancsos-fokhagymás öntettel tálalt borjút lázasan kezdtük cserélgetni, a hús alá folyó véres lé valakit elriasztott, más csillogó szemmel kapott utána, én is. A rózsaszín és lédús borjú puha és omlós, öntet nélkül is megállt volna.

A desszert, mandulatejben áztatott kenyér, fagyalfttal a legszolidabb pontja a menűnek, semleges és egyszerű, az édes sherry többszörösen leabálja, csak egy finom szivar hiányzik mellé.

A gasztronómiai estekről a Lucullus Baráti Társaságnál lehet érdeklődni, az andalúz menűsorról a szerdán nyitó Artesano étteremben.