

Váradai gasztro: Laurus, To Chefs, Spoon Lótusz

A nagyváradi éttermekről szóló sorozatunkban utoljára maradt a Körös-parti város tíz legjobb vendéglője közül a 8., 9. és a 10. helyezett bemutatása: a Laurus, a To Chefs és a Spoon Lótusz.

A Laurus a Double Hilton szálloda étterme, így nem meglepő, hogy messze legdrágább a bemutatott tíz étterem között. Hirtelen nem jut eszembe, megtörtént-e velem, hogy 35 lejt (vagy annak megfelelő forintot) fizessék ki egy pohár borra. Olyan megkülönböztetés nem, hogyha ki is fizettem egy nagyobacska összeget, akkor az a bor jó átlagos legyen, és ne csúcsbor, aminek nagyjából a palackja kerül anynyiba, mint itt egy pohár.

Ettől függetlenül e sorozat konyhacentrikus, elsősorban a séfek teljesítményét díjazza. Márpedig a Laurusban jól főznek, és szépen tálalnak akkor is, ha akadt étkezé-

sünkben méltatlan döccenő. Értékelendő az is, hogy pár hónap elteltével frissítik az ételeket az étlapon, vagyis megjelenik a szezonális szempontja is a menüben.

Ettünk vegyes előételt, krémleves, sült lazacot, valamint Creme brulée-t. Ételeinkkel meg voltunk elégedve, leszámítva az utolsó tételt. Egyszerűen megengedhetetlen, hogy 20 lejért egy elit helyen állagproblémás legyen egy klasszikus desszert. Márpedig itt a csemege bizony kásás volt, és ebből kifolyólag lényegében élvezhetetlen. A kiszolgálás egyébként példás, udvarias, kedves, szakszerű, a beltér igényes, elegáns, de nem feszengős.

Bélszín szarvasgombával

A To Chefs a régióban is az elsők között volt a sablonokat meghaladó táborban. Új étlapja, amely egy új ingatlanban való megnyitással kötődik egybe, nem kevés izgalmat nyújt. Van külön déli és vacsora menüjük, mindkettő tartalmaz olyan fogásokat, amelyek igényt tarthatnak az inyenckek érdeklődésére. A desszertfronton jól hangzik a joghurtkrémes cannelloni passiógyümölcs-csel. A bélszín szarvasgombával és gratinírozott burgonyával kínálják,

a rablányársat rákból és tintahalból készítik, mellé köretként a francia konyha lecsóját, a ratatouille-t kínálják.

Személyes élményem régebbi. Igen izletes pizstrángot ettem, a zöldségköret benne volt a feltekert halfilében, a hal friss volt, belül szaftos, megfelelően hőkezelt, jól ízesítették a köretet, és kellemes mártást adtak mellé. Desszertként panna cottát kértem erdei gyümölcsmártással, ez is jó volt, nem szenvedett a műfaj megszokott hibáiban (tejszín kispórlása, ami nem ritkán túlzselatinozottsággal párosul). Társam pecsenyekacsamáját evett krumplipürével és gyümölcsös tarte-ot, ezt menüben kínálták igen kedvező áron. A kiszolgálás itt is kifogástalan volt.

Plázaétterem a top 10-ben

A konzervatív ember előítéleteket táplál a plázaéttermekkel szemben. Mindazonáltal ezek között is akad színvonalas, mi több, miképpen az időközben sajnos megszűnt Tanti igazolja, még Michelin-csillagos is.

A Spoon Lótusz-centerbeli egysége is idekívánczozik a top 10-be. Itt is kommunikálnak magyarul, akár csak a Körös-partiban, ami önmagában otthonosságérzetet teremt. Külön értékeltük, hogy pincérünk felajánlotta, hoz magyar nyelvű étlapot. Az egyik fal teljes egészében üvegből készült, kilátást biztosít a városra, de annak nem a legszebb részére. Parkolót, tömbházakat, kisebb bevásárlóközpontot és ortodox templomot lehet látni az ablak melletti asztalnál ülve. Befelete tekintve szép rendezett, modern belteret találok, amit akár barátságosnak is nevezhetünk. Tény, ez az egység a dizájn tekintetében versenyezhet Körös-parti testvérel. Megjegyzem, nagyjából egy év telt el, amióta itt megfordultam, azóta a konyha akár fejlődhetett is.

Az étlap elsősorban a népszerű nemzetközi fogásokra épít. Bruschetta, ropogós bundában sült sajt majonézes sült burgonyával salátaágyon (előételként), marha-



Spoon. Izgalmas és szép a tálalás, az ízek is többnyire rendben vannak

letve szarvas-tatár, pasták, pizzák, steak, rosé kacsamell, burger, sült lazac, ropogós malaccsászár, sajt-torta, tiramisú. Megjelennek a helyi klasszikusok is, a pacallevés és a parasztsorba.

Izgalmas és szép a tálalás, az ízek többnyire rendben vannak, de azért a konyha teljesítménye itt-ott kissé megbicsaklik. Rendeltünk avokádókrémet marinált fetával és aszalt paradicsommal, tortillachipsszel és focacciával: a szépen tálalt előétel zömmel késztermékekből rakták össze. A helyben készült avokádókrém citrussal, kellemes volt, jót tett volna neki egy kis zöld koriander. Az asztalon a paradicsom és a chips késztermék volt, a focaccia is annak tűnt. Pub-foodnak sör vagy bor mellé nem rossz. Ettünk még erdei gombakrémlévest ropogós zsemlekockával. Az izletes levesben volt természetesen gomba is. Főételnek vajban sült tengeri sügérfilét választottam mandulás parajraguval, zellerpürével. A hal finom volt, friss, szaftos, az adag tisztas. A paraj sósabb az optimálisnál, egyébként izre, állagra nem rossz. A zellerpüré lehetett volna homogénebb, habosabb, tejszínesebb.

Mindazonáltal e fogást is jónak ítélem, amely messze meghaladja a honi, partiumi átlagot. Értékeltük, hogy a desszertfront nem ragad meg az Erdélyben megszokott túrófánk-fagyalt-palacsinta háromszögben, szerepelt az étlapon panna cotta, karamelles madártej, csokiszüflő vanília-szószbán, csokis sajt-torta s még sorolhatnám.

Némi gondolkodás után karamellizált fügét kértünk joghurtos mascarponekrémmel, vaníliafagylalttal. Az ötlet jó, a tálalás szép volt. Nem volt ez így rossz, de a teljesítmény elmaradt a Körös-parti Lótuszétól. A borlap is szerényebb, 35 hazai tételt kínálnak palackra, és csak három bort mérnek ki decire.

Összefoglalásképpen leszögezhető, ezek az éttermek is meghaladják a Kárpát-medencei átlagot és az előforduló hibák dacára egytől egyig vállalhatóak.

DOROZSMAI ENDRE



To Chefs. A menü olyan fogásokat tartalmaz, amelyek igényt tarthatnak az inyenckek érdeklődésére

Desszert gyümölcsből és zöldségből

Az étkezésünket lezáró desszert a kisgyerekek vagy az édesszájú felnőttek számára felér egy főtáppal, sőt sokan jobban várják, mint bármilyen más ételt. A nyári gyümölcsök és zöldségfélék felhasználásával sokféle ínycsiklandó készíthetünk. Érdemes a piacon az aktuális felhozatalból választani. Ezeket nem csak levesek, főzelékek, köretnek készítésére használhatjuk, hanem desszertként is.

GYÖRGY OTTILIA

Málnás-csokoládépuddingos rakott piskóta

Hozzávalók: kb. 25 – 30 db babapiskóta, 20 dkg fagyasztott málna, 25 dkg mascarpone krémsajt, 6 dl tej, 2 dl habtejszín, 2 tasak nyírfacukros kakaópudding, kakaópor, 3 dl feketekávé

Elkészítés: a tejből és a puddingporból sűrű krémet főzünk, kihűtjük majd a mascarponeval összekeverjük. A tejszínt kemény habbá verjük. A kávéba belemártogatjuk a babapiskótákat, majd egy szögletes forma aljára rakunk egy rendet. Rákenjük a puddingos krém felét, majd megszórjuk málnával. Ezután még egy réteg babapiskóta következik, majd krém és málna. Végül a tejszínhabból pöttyöket nyomunk a tetejére és behűtjük. Tálalás előtt meghintjük kakaóporral.



Fitt golyók süttőkből

Hozzávalók: 30 dkg darált zabpehely (vagy lágy zabpehely is tehetünk), 25–30 dkg sült süttők, 2 evőkanál méz, 2 evőkanál kandírozott citromhéj, 1 csapott teáskanál őrölt fahéj, 2 evőkanál gesztenyeliszt, 1 evőkanál kendermag, kókuszreszelék a hempergetéshez

Elkészítés: minden hozzávalót a kókusz kivételével egy tálba rakjuk, és jól összedolgozzuk. Egy órára legalább a hűtőbe rakjuk. Nedves kézzel golyókat formázunk belőle, és kókuszreszelékbe forgatjuk.



Turó rudis kehely

Hozzávalók a csokoládés réteghez: 2 dl tej, 5 dkg csokoládé, 1 csomag vaníliás cukor, 2 dkg vaj, 2 dkg cukrozatlan (keserű) kakaópor, 1 evőkanál étkezési keményítő; **a túrós réteghez:** 25 dkg tehéntúró, 8 dkg porcukor, 1 dl görög joghurt, a gyümölcsös réteghez: áfonya, illetve nektarin



Elkészítés: a csokoládés réteghez a keményítőt a kakaóporral alaposan elkeverjük, majd lassan hozzáöntjük a tejet, és simára kavargatjuk. Ezután hozzáadjuk a cukrot, a csokoládét és a vajat. Egy habverővel kevergetve addig melegítjük, míg fényes, sima és sűrűbb massa lesz belőle. Hűlni hagyjuk. A túrós réteghez a túró villával áttörjük, majd a porcukorral és a joghurttal sima krémmé keverjük. A jól megmosott citrom reszelt héjával ízesítjük. A kétféle krémet és a gyümölcsöt kelyhekben rétegezzük, majd jól behűtjük.

Joghurtos barackos könnyű pohárdesszert

Hozzávalók 4 személyre: 20 dkg vajas keksz, 4 dl görög joghurt, 4 darab őszibarack, kevés vaníliás porcukor, ízlés szerint fahéj, kevés méz



Elkészítés: a kekszet morzsásra törjük. A joghurtot elkeverjük a porcukorral. A barackot megmossuk, meghámozzuk és ízlés szerint fahéjjal és mézzel összeturmixoljuk. Minden kehely aljára teszünk a joghurtból, rászórunk a kekszről, majd a tetejére kanalazunk a barackpépből. Behűtjük.