

Nem a külcsín, hanem a belbecs

A Kastély Étterem Sepsiszentgyörgyön

• Új sorozatot indítunk: a Gasztrómánia blog jóvoltából mellékletünkben azt is igyekszünk megmutatni, hogy Erdélyben hol és mit érdemes megkóstolni. A blogot vezető Sándor Barna már tapasztalt „kóstoló”, irányításával bemutatjuk Erdély legjobb (és kevésbé jó) éttermeit.

Az étterem közvetlenül az országút mentén helyezkedik el, Sepsiszentgyörgy Csík-szereda felőli kijáratánál. Csak egy 2 kilométerre elhelyezett nagyméretű reklámtábla „figyelmeztet”, hogy fi ne dining étterem következik, de odaérve kívülről semmi sem utal fine diningra. Persze régóta tudjuk, hogy a külcsín sok esetben nem párosul belbecssel, ezért jó párszor találkoztunk már kellemes meglepetéssel, de volt fordítva is.

Belépve sem tükrözi az étterem a korábban hirdetett fine diningot, egyszerű, magas háttámlás székek, az ülőrészre egy kis textília dobva, nem süppedős, nem biztos, hogy több órán át kényelmesen lehetne ülni rajta. Az evőeszközök is egyszerűek, kicsit kopottasak. A pincérlány nagyon kedves, de a steakek típusainak zsírosságára rákérdezve kissé zavarba jön. Az étlap kínálata letisztult a Székelyföldön megszokottakhoz képest, ami egyértelműen jó jel. Előételként hat-hét tétel szerepel, ötféle levessel, körülbelül tíz főétellel, steakszekcióval, néhány vegetáriánus fogással, pár desszerttel. Jól összeválogatott tételek. Az italválaszték is impozáns, látszik a szakmaiság. Limonádét kértünk, ami friss, üde volt, narancs és lime kombinációja, friss mentával. Kirobanó citrusosság, finom.

Ami számomra meglepő, és ezt nem értem, hogy az éttermi szereplők miért nem fognak össze és népszerűsíteni bizonyos helyi termékeket, itt például Aqua Carpatica vizet hoznak Észak-Romániából, ahelyett hogy a néhány kilométerre lévő bodoki, esetleg a 30 kilométerre lévő tusnádi vagy bármelyik

környékbeli ásványvizet kóstolhatnánk. Nyilván itt szerepe van a promóciónak, amit a termékforgalmazásért kapnak a vendéglátóipari szereplők, de hosszú távon a székelyföldi gasztronómia népszerűsítése érdekében elengedhetetlen a helyi termékek, alapanyagok megmutatása.

Na de vissza az ételekhez! Előételnek egy libamájpástétomot kóstoltunk birsalmazselével, salátagyon. A libamájpástétom állaga jó, ízre finom, a birsalmazselé nagyon jól illik hozzá, a saláta is jó, a balsamecetes öntettel igazán selymes összhangot alkot. Levesnek egy zöldségkrémleves jött céklával, valamint egy tárkonyos gerslileves rózsaboros füstölt hússal.

A krémleves nagyon selymes, finom, nem tolatkodó ízvilág, modern. A tárkonyos gerslileves pedig valami fenomenális. Az erdélyi konyhára jellemző ízek mind benne vannak, a hús füstössége, a roppanós zöltségek, a tárkony markáns ízvilága pontosan azt mutatja meg, amit a székelyföldi konyha ízeiről gondolkunk. Ezzel a levessel lehetne jellemezni a gasztronómiánkat, remek választás.

Bár ekkor még nem gondoltam, hogy a főétel felülmúlhatja a leves minőségét, de igen. A tenderloin steak szarvasgombás papardellével az egyik legjobb steak azok között, amiket eddig az országban ettem. A rendelésnél nem kérdezték meg, hogyan süssék, ez furcsa is volt, és kíváncsian vágtam bele az időközben kicserélt sola steak késsel. És láss csodát, a hús tökéletesen médi-umra sült, omlós, szaftos, durva sóval meghintve, hibát keresni benne



Tökéletes steak szokatlan körettel

▲ FORRÁS: GASZTRÓMÁNIA

értelmetlen. A mellé kért zöldborsmártás is nagyszerű, pikáns, még inkább kiemeli a húst. A köretnek hozott szarvasgombás papardelle is fantasztikus a műfajában. A szarvasgomba intenzív ízének elvileg el kellene vonnia a fókuszta a húsról, de itt a hús annyira jó volt, hogy a szokatlan párosítás csak hozzáadott az ízvilághoz és az élményhez. Természetesen más köretet is kérhettünk volna, de utólag bebizonyosodott a jó választás. Szó szerint tökéletes volt az ebéd.

Desszertnek egy fehér csokis mousse-t körtével és egy csokikrémet grízhabbal kóstoltunk, méltó lezárása volt az ételeknek.

Ha a minőség mindig ilyen, akkor egy komoly étteremről beszélhetünk, amely méltán képviseli a székelyföldi gasztronómiát.

Írta és kóstolta: Sándor Barna



Újrágondolt székelyföldi ízek

▲ FORRÁS: GASZTRÓMÁNIA

