

Belsőségek – Így is, úgy is

Májból leves, zúzából saláta készült a Főnix Konyhában

• Székelyföldön nem megszokott levestel készült ezúttal Karácsony József, a Főnix Konyha szakácsa, aki kacsamájából állított össze gombócokat a zöldségalapú leveshez. A főzés során felhasznált zúzáat is hasznosította a séf, salátát készített belőle.

FÜLÖP-SZÉKELY BOTOND

„Vidékünkön könnyen beszerezhető a kacsahús, hiszen kedvelt ételnek számít, ám kevesen készítene gombócot a szárnyas májából, ezért gondoltam arra, hogy bemutatom, miként történik ez. Én ugyanis mindig annak a híve voltam, hogy az étkezés egy élmény is, ezért érdemes néha elszakadni a megszokott receptektől” – magyarázta Karácsony. Hozzátette, nem egy gyorsan összeállítható levesről van szó, de az eredmény magáért beszél.

Készítsünk alaplé

Az alaplé elkészítésével kezdjük a munkát, amely kacsahátból készül, de egyúttal a zúzáat is megfőzhetjük a levesben. Tehetünk bele hagymát, zellert, petrezselyemgyökeret és sárgarépat is. Az alaplé szemes borssal, sóval és némi babérlevéllel ízesíthetjük. A hozzávalókat ezután négy-öt órában keresztül kell főzni.

Különleges gombóc

Ha elkészült az alaplevünk, kezdhetjük a levesbetét összeállítását. Olajon



Vágjuk apróra vagy őröljük le a kacsamájat

▲ FOTÓK: ERDÉLY BÁLINT ELŐD

lepirítjuk a felkockázott sárgarépát, zellert és petrezselyemgyökeret, dinsztelődés közben sózzuk. Amint megfonnyadtak, fel is tölthetjük vízzel az edényünket, majd zöldborsót, kukoricát és esetleg némi céname-teltet adagolhatunk a leveshez, hogy tartalmasabb legyen az ételünk. Amikor megfőttek a hozzávalók, ismét sóval, borssal ízesítjük az ételt.

A gombóchoz való kacsamájat apróra kell vágni – esetleg le is darálhatjuk –, majd hozzá kell adni egy nyers tojást és zsemlemorzszát vagy a tejben áztatott kenyeret. Szintén fontos hozzávaló az apróra vágott hagyma és fokhagyma, amit ugyancsak össze kell gyúrni a masszával. Ízesítésként só és borsot, valamint római köményt használhatunk.

A gombócokat a korábban elkészített és leszűrt alaplében kell megfőzni 20–25 percig. Tálaláskor felaprított petrezselyemzölddel vagy kaporral tehetjük még különlegesebbé az ételünket.



Semmiképp se főzzük a levesbe a gombócokat

Zúzás saláta

Karácsony József arra is kitért, hogy érdemes felhasználni az alaplében megfőzött zúzáat is, hiszen így különleges dressing salátát állíthatunk össze. Ehhez első lépésként távolítsuk el a belsőségről a hártyát, majd vágjuk vékony csíkokra. Ezután olívaolajban pirítsuk meg a zúzáat, sóval és borssal fűszerezve. Ha sütéskor kevés vaját is adunk hozzá, még puhább lesz a zúza. A saláta összeállításához használhatunk rukkolát, bébispenótot vagy más salátalevelet, kockátparadicsmot és kapribogyót. Ezekkel keverjük össze a zúzáat, és sóval, borssal, illetve balsameccetel ízesítsük. Az alaplében megfőtt kacsahátat se hagyjuk kárba veszni: sózzuk meg, és pirítós kenyérral fogasszuk.



A LEGKORSZERŰBB CSÚCSTECHNOLÓGIÁVAL ELLÁTOTT 15 KONYHAGÉP KOMBINÁCIÓJA. 0727-758850



thermomix

A csomagolás öröme.



Elérhetőség: 0744-636707.
Bemutató üzlet – Székelyudvarhely, Vásártér u. 6. szám.
(Orion üzletház földszintje)
Munkapont – Fások u. 14/24

Plasti Sistem www.plastsistem.com