

Elszakadni a megszokottól

Újdonságok kipróbálására buzdít a Főnix Konyha

● Előrepácolt sertésbordát és édesburgonyát párosított hagymalekvárral ezúttal Karácsony József, a Főnix Konyha séfje, aki receptjét azoknak ajánlja, akik valami különlegesebbre vágnak a hagyományos ételek elkészítése után. Szerinte ugyanis apró trükkökkel érdekesebbé tehetők a megszokott finomságok – a kísérletezésre pedig jó alkalmat nyújt az ünnepi időszak.

FÜLÖP-SZÉKELY BOTOND

„Érdeemes néha elszakadni a hagyományos, megszokott receptektől és más módot választani a kedvelt ételeink elkészítésére, hiszen az étkezésnek nemcsak a jóllakás a célja, de élmény is kell legyen” – vallja Karácsony József, a Főnix Konyha szakácsa. Mint mondta, ebben sokat segít, ha nem a megszokott fűszereket, hozzávalókat használjuk, különlegesebb köret mellett döntünk, esetleg a tálalást is újragondoljuk. Ennek alapján párosította ő hagymalekvárral és édesburgonyából készült pürével a felszeletelt sertésbordákat.

Válasszuk a házi sertést

Könnyen beszerezhető az üzletekből minden hozzávaló, de a legjobb, ha házi sertés bordáját választjuk



Különleges hozzávalók nem megszokott párosítása

▲ FOTÓK: ERDÉLY BÁLINT ELŐD

alapanyagként, hiszen az mindig finomabb – hangsúlyozta a szakács. A munkát kezdjük a bordák bepácolásával, vagyis jó alaposan szórjuk meg sóval, borssal, pirospaprikával és fokhagymaporral. Persze utóbbi helyett használhatunk apróra vágott fokhagymát is, amelyet rádörzsölünk a húsról. Ezután öntsünk némi olívaolajat a bordákra, amit szintén jól el kell kenni, hogy minél hosszabb ideig tartós maradjon az ételünk, hiszen így lesz elegendő idő, hogy átvegye az ízeket. Egy-két napot mindenképp hagyjuk így a hűtőben az alapanyagunkat.

Az étel elkészítésének következő lépéseként – a csontok mentén – vágjuk csíkokra a bordaszettet, majd kenjük be mustárral és szórjuk rá sót, illetve borsot. A serpenyőbe tegyünk olívaolajat és némi vajat – ebben kérgecsücsköljük a húsunkat. Amint megpirult az étel, öntsük fel két-három deciliter vízzel. Fedjük le a serpenyőt, és hagyjuk húsz percig párolódni a tartalmát. Ezután eltávolíthatjuk a fedőt, és hagyjuk megpirulni a húst. Ekkor ízesítésként fokhagymát és babérlevelet is adagolhatunk a zsírájába.

Használjunk édesburgonyát

A köret elkészítéséhez hámozzuk meg, illetve aprítsuk fel az édesburgonyát, amit tejben fogunk megfőzni. Természetesen a só hozzáadását se felejtjük el, ha ellensúlyozni szeretnénk a krumpli édeskés ízét. „A főzésre 35-40 percet kell rászánni, vagyis valamivel többet, mint a nálunk megszokottnak számító ptyóka esetében” – magyarázta Karácsony. Ha készen van a burgonya, akkor a felhasznált tejben törjük le, és a turmixolása előtt adjunk hozzá vajat, sót és némi szerecsendiót.

Erre érdemes felkockázott főtt céklát is helyezni tálaláskor, a még különlegesebb ízhatásért. „Ha nyers céklát vásároltunk, akkor azt babérleveles, köménymagos, szemes borsos vízben érdemes megfőzni” – jegyezte meg a szakember.

Hagymalekvár házilag

Noha most már sokan az üzletben igyekeznek beszerezni a hagymalekvárt, érdemes ezt házilag elkészíteni, hiszen így mi határozhatjuk meg az

ízét – tanácsolta a séf. Nem kell mást tenni, mint vaníliacukrot olvasztani fel egy serpenyőben, persze vigyázva, hogy ne égjen meg. Ebben kell megdinsztelni a szeletekre vágott, kissé szétnyomkodott lila hagymát. Amikor már lágyul a hagyma, adjunk a masszához egy deci balzsamcetet, hogy abban készüljön az étel. Természetesen ha ez hamar kezd elfőni, akkor még némi vizet is használhatunk. „Ha tovább főzzük,

akkor nem lesz annyira ragacos a lekvár” – jegyezte meg Karácsony.

A különlegességet tálaljuk a borda és a céklás édesburgonyapüré mellé, hiszen így könnyen mártogathatjuk. Lehetőleg savas gyümölcsöket használjunk a tányér díszítéséhez, mivel azok megkönnyítik az emésztést. A séf lime-ot és epret használt.



Otthon is elkészíthetjük a hagymalekvárt



Jó húsos bordát válasszunk alapanyagként

HIRDETÉS

A LEGKORSZERŰBB
CSŰCSTECHNOLÓGIÁVAL
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

Plasť Sistem

www.plastsistem.com

