

Ínyenc fűszerezés, ínycenc étel

A szarvasgomba és a marhapofa találkozása

● A karácsonyi ünnep közeledte különlegesebb ételek elkészítésére is okot ad Karácsony József, a Főnix Konyha szakácsának véleménye szerint, aki ezúttal szuvidált marhapofát tálalt szarvasgombával ízesített körettel. Beszélgetésünk közben számos érdekes, a szarvasgomba felhasználásával kapcsolatos tudnivalót is megosztott lapunkkal.

FÜLÖP-SZÉKELY BOTOND

„Azt gondolom, hogy az adventi időszak várakozása közelebb hozza egymáshoz a családtagokat és a barátokat, a gyakoribb és meghittebb együttlét pedig különlegesebb fogások elkészítésére is sarkall” – fogalmazott lapunknak Karácsony József, a Főnix Konyha szakácsa, aki ebben az ünnepi hangulatban látott munkához legutóbbi találkozásunk alkalmával.

Egyszerűbb a boltból

Sok időt és energiát spórolhatunk meg, ha az üzletből szerezzük be a speciális berendezéssel puhára, omlásra szuvidált marhapofát – magyarázta Karácsony. Az izmos, inas húst a szakemberek rendszerint sóval, borszal, csomborral, köménnyel fűszerezik, majd hóálló fóliába teszik,



Reszelt szarvasgombával szórjuk meg az ételt

▲ FOTÓK: FÜLÖP ATTILA

és innen kerül az említett konyhai eszközbe, ahol mennyiségtől függően három-hat órát kell puhulnia. Eközben ínycsiklandó szaftot enged ki magából, amelyet a későbbiekben is felhasználhatunk. Amennyiben úgy döntünk, hogy magunk készíténénk el a marhapofát, akkor 6–8 órát kellene főznünk a húst sós, borsos, köményes és csomboros vízben, vigyázva arra is, hogy hatvan Celsius-foknál magasabbra ne emelkedjen a lé hőmérséklete – közölte a szakember, megjegyezve, hogy ez esetben viszont jó eséllyel le kell mondanunk a safról, vagy esetleg külön kell összeállítanunk.

Ha a boltban vásároltuk meg a már előkészített alapanyagot, akkor lényegesen egyszerűbb dolgunk lesz a konyhában. Annyit kell tennünk, hogy olívaolajat csepegtetünk a serpenyőbe, majd erre öntjük a szaftot, amit száraz vörösborral hígítunk fel. „A húst érdemes némileg gőz felett átmelegíteni, mielőtt az edénybe helyeznénk, különben hamar szét fog omlani” – tanácsolta a szakács. Ezt követően mindössze néhány percig kell pirítani a marhapofa mindkét oldalát, és tálalhatjuk is. Fűszerezésre nincs is szükség, hiszen azt már elvégezték helyettünk a termelők.

nyit, amennyit felhasználunk belőle. A megmaradt szarvasgombát ugyanakkor a továbbiakban is zárt helyen tároljuk, hogy ne veszítsen minőségéből.

A salátát olívaolajjal és balsamecettel öntötte le a szakács, valamint sóval, borszal fűszerezett. Erre helyezte rá a marhapofát, majd az ételt megszórta szarvasgombával.



Saját, vörösborral hígított szaftjában pirítsuk meg a húst

Szarvasgombás köret

A köretként rukkolából, más salátákból és fekete retekéből összeállított saláta legfőbb hozzávalója a szarvasgomba volt, amelynek izhatása valóban különlegessé tette az ételt. Karácsony József kifejtette, a vidékünkön is fellelhető, nagyon drágának számító fekete szarvasgombát nem szokták egyben fogyasztani, hanem fűszerként alkalmazzák. A különlegesen képzett kutyák vagy sertések segítségével fellelt és begyűjtött friss hozzávalót előzetesen jól meg kell tisztítani például körömkefével, hogy ne maradjon rajta föld. Ezután a kiszáritása következik: zsírpapírba kell csomagolni, majd felhelyezni a sütőtetejére. Amint megkeményedett a különleges fűszer, kezdhetjük lereszelni, alkalmanként csak any-



Egyszerűbb, ha boltból szerezzük be a szuvidált marhapofát



A csomagolás öröme.

Elérhetőség: 0744-636707.

Bemutató üzlet – Székelyudvarhely,
Vásártér u. 6. szám.

(Orion üzletház földszintje)

Munkapont – Fások u. 14/24



Plasti Sistem
www.plastisistem.com