VILLEROY & BOCH BELVÁROS

Gasztronómiai kalandok a Villeroy & Boch Porcelánokon

Panni Konyhája

www.vbshop.hu/panni-konyhája

Receptek:

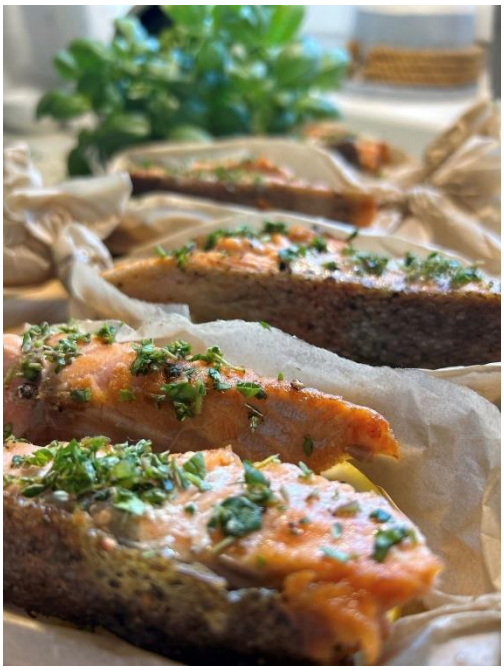
- Csónakban sült lazac citromágyon
- Mascarponés epres krémes
- Rókagombás ditalini
- Töltött padlizsán citromos kuszkusszal
- Cottage chessel töltött csirkemell
- Hamburger tintahalas buciban
- Karácsonyi habcsók korongok

Csónakban sült lazac citrom ágyon

Én nagyon szeretem a halat, annak minden formáját és fajtáját. A lazac pedig mindig tökéletes választás, amivel sosem tudok melléfogni. Illetve de… Amikor először, azután pedig semmiből nem tanulva, még pár alkalommal a mélyhűtő pultból vettem ki a dobozos, meglepően kedvező árú lazacot és csodálkoztam a kellemetlen mellékízén, ami egy kicsit dohos, pocsolya íz volt.

Na, ha valaminek, akkor a mirelit dobozos halnak egészen más az íze a mély narancs színű, fényes jégágyon kínált friss lazachoz képest.

Ehhez már csak egy marék vegyes, friss fűszernövény kellett a kertemből, ami megint csak nem pótolnak a bolti zacskós szárított fűszerek. Ha nincs kerted, vagy erkélyed, akkor nyugodtan nevelj a konyhaablakban pár cseréppel ezekből az illatos, aromás növényekből így mindig kéznél lesz – bármihez is.



Hozzávalók

- ✓ 1 kisebb friss lazacfilé (amiből 8 db kb 4 cm-s szeletet vágunk le a többi mehet a fagyasztóba)
- ✓ 2 db nagy, kezeletlen citrom
- ✓ ½ kg egész zöldbab
- ✓ 12 szem apró koktél paradicsom
- ✓ 2-3 ágacska vegyes fűszernövény: oregano, rozmaring, kakukkfű, majoránna
- ✓ olíva olaj
- ✓ vaj
- ✓ tengeri só
- ✓ zöldbors és rózsabors
- ✓ modenai balzsamkrém

Elkészítés

- ✓ a halat gondosan megtisztítom a pikkelyektől, mind a két oldalát sózom, borsozom
- ✓ elkészítem a sütőpapír csónakokat, ehhez 4 db, kb 25 cm széles darabot tépek a sütőpapírból, amiket azután harmonika formában meggyűrök, majd a két végét egyszerűen megcsavarom, hogy ne nyíljanak szét
- ✓ ezután a közepét széthúzkodom, és kész is a csónak
- ✓ a halat forró olajon megsütöm, először a bőrös felével lefelé, hogy ropogós maradjon, majd megfordítom, ez mindössze pár perc, a szeletek nagyon gyorsan átsülnek
- ✓ közben a csónakok aljára 2-2 szelet citromkarikát teszek, majd oldalukra állítva, ráhelyezek 2-2 halszeletet
- ✓ dobok mellé 1-1 kakukkfű ágacskát, meglöttyintem olívával, és egy lapos tepsibe teszem. 180 fokon előmelegített sütőben épp csak annyi ideig sütöm, hogy a citromok pici levet eresszenek és a lazac teteje szép színt kapjon

Mascarponés epres krémes

Egy igazi alap sütemény, ami bármilyen más színes bogyós gyümölccsel készíthető: málna, szeder, áfonya, és mindegyikkel nagyon finom lesz. Ez az epres változat csokival és mentával megbolondítva készült, és mivel többre sikerült a hozzávaló, mint a süteménylapocskák, a maradék pohárkrémmé lényegült és ugyan olyan hamar elfogyott, mint az eredet krémes sütis változat

Hozzávalók

- ✓ 1 zacskó kész leveles tészta
- ✓ 2 db vaníliás cukor
- ✓ 250 ml 30%-os habtejszín
- ✓ 150 gr mascarpone
- ✓ 3 ek porcukor

Elkészítés

- ✓ a tésztát kigöngyölöm (a zsírpapírt alatta hagyom) megkenem tejjel a tetejét és vékonyan megszórom és a vaníliás cukorral
- ✓ ezután az alatta lévő zsírpapír segítségével széltében ketté hajtom, így hosszú, keskeny téglalap formát kapok az egészet finoman megnyomkodom, hogy összeragadjon a két tészta fél, majd a tetejéről óvatosan lehúzom a papírt
- ✓ derelye vágóval 8 egyenlő részre vágom, és az így kapott csíkokat egyesével sütőpapírral bélelt tepsibe teszem és újra megkenem tejjel és megszórom vaníliás cukorral
- ✓ előmelegített sütőben alsó/felső sütéssel 170 fokon 20 percig sütöm. '5 perc után már nem árt ránézni, mert onnantól kezdve a cukor miatt nagyon könnyen megéghet a teteje
- ✓ a kisült tésztadarabokat, ha már langyosak, a hajtás mentén kettévágom, így tudom majd megtölteni
- ✓ a tejszínt habbá verem, hozzáadom a porcukrot, majd óvatosan belekeverem a mascarponét
- ✓ a kész krémet habzsákba teszem, és a kettévágott leveleslapok alsó felére gazdagon nyomok a mascarponés édes krémből.
- ✓ a krém tetejét vékonyra szeletelt eperrel borítom, majd ráteszem a tészta másik felét. Ici-picit megnyomom, hogy biztosan beleragadjon a krémbe, a tetejét megszórom porcukorral és kész is ez az Isteni tavaszi desszert.

Rókagombás ditalini

Nyáron a közelünkben lévő termelői piacon mindig találok frissen szedett erdei gombát, köztük az egyik legaromásabb és talán legszebb színű fajtát a világító narancssárga rókagombát is. Most is sikerül néhány marréknyit vennem és már hazafelé kitaláltam mi is lesz belőle.

Hát mi más is készült, mint egy könnyű olasz ditalini tészta
tejszínes, spenótos rókagomba mártással, pirított shimei gombával
vékony parmezán forgácsokkal a tetején.

Hozzávalók

- ✓ 1 zacskó olasz ditalini tészta
- ✓ 30 dkg friss rókagomba
- ✓ 1 doboz fehér shimei gomba
- ✓ 1 zacskó – vagy a kertből szedett - friss bébispenót
- ✓ pár szem apró brokkoli rózsa
- ✓ a citrom
- ✓ 400 ml 30%-os hab tejszín (nem édes!)
- ✓ 15 dkg trappista sajt
- ✓ parmezán sajt
- ✓ frissen őrölt bors, só és szerecsendió
- ✓ vaj
- ✓ olíva olaj

Elkészítés

- ✓ egy kisebb edénybe öntöm a tejszínt, belereszelem a trappista sajtot majd elkezdem lassan melegíteni, hogy a sajt felolvadjon
- ✓ hozzáadom az alaposan megmosott és apróra vágott rókagombát
- ✓ pár perc után ahogy a gomba puhulni kezdett, botmixerrel leturmixolom, hogy homogén mártást kapjak
- ✓ brokkoli rózsákat párolóedénybe teszem sóval, borssal, őrölt szerecsendióval és kevés citromlével ízesítem
- ✓ közben megmosom és spenótot és hosszú, durva csíkokra tépkedem, a tésztát sós vízben félkeményre főzöm, majd leszűröm
- ✓ egy diónyi vajon és egy löttyintésnyi olíva olajon finoman rázogatva megpirítom a shimei gombát, amit sózok, borsozok
- ✓ Tálaláskor a tésztát egy mélyebb tésztástálba halmozom, nyakon öntöm a tejszínes rókagomba mártással, a tetejét megszórnom a spenót csíkokkal, a pirított shimei gombával, végül pedig a parmezán forgácsokkal

Töltött padlizsán & citromos kuszkusz

Évek óta terem a kertemben padlizsán nem sok, mindössze 2-2 tő a magaságyásokban: hagyományos fényes lila, kisebb kerekded matt, szinte fekete, fehér és csíkos fajták. Valószínű szeretik a helyüket, mert minden évben késő őszig virágoznak, és fagyokig hozzák a terméseiket.
Sok mindent készítek ezekből a frissen szedett tojásgyümölcsökből, a padlizsán krémtől indulóan a muszakán át, a különféle rakott és töltött változatokig.

Ez a sütőből forrón kihúzott, házi paradicsom szószban tocsogó, a ráolvadt sajttól még bugyborékosan gőzölgő padlizsánok már látásra minden érzékszervet alaposan beindítanak.

Hozzávalók

- ✓ 4 közepes méretű padlizsán
- ✓ 1 80 dkg darálthús
- ✓ 300 ml passata
- ✓ 2 nagy steak paradicsom
- ✓ 1-1 narancs, illetve sárga sweet palermo (vagy kaliforniai) paprika
- ✓ 1 nagyobb fej vöröshagyma
- ✓ 1 gerezd fokhagyma
- ✓ 1marék friss mediterrán fűszernövény vegyesen (rozmaring, oregánó, bazsalikom majoránna, borsikafű)
- ✓ olíva olaj
- ✓ parmezán sajt
- ✓ pizzára való (süthető) mozzarella sajt
- ✓ durvára őrölt színes bors
- ✓ tengeri só
- ✓ őrölt piros paprika
- ✓ 250 gr kuszkusz
- ✓ 1 marék színes koktél paradicsom
- ✓ 2 citrom, vagy lime
- ✓ 1 marék illatos friss fűszer – menta, citromfű, bazsalikom

Elkészítés

- ✓ padlizsánokat alaposan megmosom, hosszában ketté vágom és a húsukat mélyen bekockázom, ügyelve rá, hogy a héját ne sértsem meg
- ✓ A tetejét megszórom tengeri sóval, durvára tört színes borssal és megcsorgatom olíva olajjal, amit egy ecsettel egyenletesen el is kenek a felületén
- ✓ a vágott felületükkel felfelé sütőpapírra teszem és cca 30 perc alatt légkeveréses üzemmódban 160-170 fokon készre sütöm
- ✓ Ezután hagyom kicsit hűlni, mert valahogy kézbe kell vennem és a belsejüket kanállal óvatosan kikaparom egy tálkába és villával összetöröm
- ✓ Fokhagyma nyomóval összepréselem a 2 gerezd fokhagymát, hozzá adom a padlizsánhoz, és ha szükséges tovább ízesítem sóval, borssal
- ✓ A húsos töltelékhez a vöröshagymát apró kockákra vágom, olajon üvegesre párolom, megszórom kevés őrölt paprikával
- ✓ Ráteszem a darálthús, sózom, borsozom, és pici vizet aláöntve megpárolom
- ✓ Mire elkészül, fontos, hogy lé már legyen alatta, csak úgy mehet rá a passata és bele a reszelt parmezán (utóbbi ízlés szerinti mennyiségben). Ügyelni kell rá, hogy lé ne maradjon a húsos ragu alatt, mert az felhígítja a passata állagát és oda a varázs
- ✓ Amig a darált hús készül, apró kockákra vágom a paprikát és egy másik serpenyőben kevés olíván sóval és mediterrán fűszerekkel meghintve félkeményre párolom – éppen, hogy csak megráncosodjon a héja
- ✓ Az elkészült darálthúst leveszem a főzőlapról, óvatosan hozzá keverem a padlizsán összetört belsejét és a megfuttatott paprika kockákat, kóstolom, és ha szükséges utána ízesítem
- ✓ A padlizsán fészkeket egy vékonyan kiolajozott sütőtálba teszem, belehalmozom a darálthúsos keveréket, ami ha megfelelő állagú maradt nem folyik szét, hanem szép púposan lesz halmozható
- ✓ Mindegyik tetejére teszek egy cca fél centi vastag steak paradicsom szeletet
- ✓ A rátépkedem a pizza mozzarellát, vagy ráreszelek valamilyen kemény sajtot és mehet vissza a sütőbe addig amíg a sajt ráolvad, amit a végén grill funkcióval finoman rá is pirítok
- ✓ kuszkuszt egy olyan üveg / porcelán tálba öntöm, aminek teteje is van és a 250 gr-ot leöntöm 250 ml lobogó sós vízzel, majd egyszerűen félreteszem a pulton. Nem kell vele semmit csinálni, dolgozik magától
- ✓ Közben az édes koktélparadicsomokat félbevágom és olíván sóval borssal pár pillanatig rázogatom míg a héja fényes lesz és ráncosan megrogy
- ✓ Amikor a kuszkusz elkészült (magától szépen beszívta az összes forró vizet) átborítom egy nagy tálba és villával pár mozdulattal meglazítom, hogy az apró szemek mind szétessenek
- ✓ A tetejére ráfacsarom 1 citrom és egy kisebb lime levét
- ✓ Rádobálom a koktél paradicsomokat, a frissen tépkedett illatos menta, citromfű és bazsalikom leveleket.
- ✓ A másik citromot cikkekre vágom és randomszerűen beleállítom, hogy még a tányérban is lehessen frissen facsarni pár cseppet a kuszkuszra.

Cottage cheese-el töltött csirkemell

A csirkemell és a különféle sajtok párosa, nálunk nem igazán tud rosszul elsülni. Ez a recept alig 1 óra alatt készül el, ráadásul nagyon ízletes, és könnyű fogás, legyen szó akár egy hétvégi ebédről, akár egy gyorsan elkészíthető hétköznapi vacsoráról.

Mindössze néhány hozzávaló szükséges a kívánatos végeredményhez.

Hozzávalók

- ✓ 70-80 dkg csirkemell filé (3db fél mell)
- ✓ 15 dkg cottage cheese
- ✓ 10 dkg mozzarella (tömbös, reszelni való)
- ✓ 1 zacskó, vagy 2 nagy marék friss bébi spenót levél
- ✓ 1 csokor petrezselyem
- ✓ 3 szem paradicsom
- ✓ fokhagyma
- ✓ só
- ✓ durvára tört színes bors
- ✓ 3 ek majonéz
- ✓ 1 ek mustár

Elkészítés

- ✓ a mellfiléket ketté vágom, hogy 6 db vékonyabb szeletet kapjak és a felfelé eső felüket késsel vékonyan beirdalom (könnyebb lesz feltekerni) majd sózom, borsozom
- ✓ ízlés szerint 2-4 fokhagyma gerezdet összepréselek és vékonyan rákenem a csirkemellre
- ✓ a cottage cheese-t ha kicsit rögösebb, akkor simára csapatom cutterrel, közben ízesítem sóval, borssal és megkenem vele a húsokat
- ✓ a mozzarella sajtból lereszelek annyit, hogy minden szeletre egy nagyobb halmot tehessek
- ✓ erre rászórom, a megmosott, leszárított, majd durva darabokra tépkedett bébi spenótot, az egyik végére ráteszem a félbe vágott koktél paradicsomokat, sózom, borsozom, a paradicsomok felől elkezdem feltekerni
- ✓ a kész tekercseket sütőtálba helyezem, majonézt kikeverem a mustárral és ezzel a masszával megkenem a hústekercsek tetejét
- ✓ 160 fokon, légkeveréssel 30 percig sütöm, majd kihúzom a sütőből a tetejét vastagon megszórom reszelt mozzarella és durvára vágott petrezselyem keverékével majd amíg a sajt ráolvad, további 10 percre visszatolom a sütőbe

Hamburger tintahalas buciban

Nálam gyakran készül hamburger, különösen a nyáron,
kint a kertben, grillen sütve a húst, friss idényzöldségekkel megpakolva.

Egyszer csak eszembe jutott, mi lenne, ha fekete buciba tenném a finomságokat?
És mivel tintahal tinta mindig van itthon, nem is volt kérdés, a nagy kisértet buli napján mi lesz a vacsora…

A húspogácsákhoz valójában csak só kell, de én azért el szoktam kicsit erre-arra kalandozni, és most egy ilyen kalandom írom le, plusz én nem csak úgy egyszerűen belepakolom a nyers zöldségeket

Hozzávalók

A húspogácsákhoz:

- ✓ 80 dkg marhahús (magasabb zsírtartalmú)
- ✓ 2 evőkanál saját passata
- ✓ só
- ✓ durvára tört bors
- ✓ zúzott fokhagyma

A tintahalas fekete bucikhoz:

- ✓ 400 + 40 gr kenyérliszt
- ✓ 180 ml tej
- ✓ 3,5 gr friss élesztő
- ✓ 8 gr só
- ✓ 40 gr cukor
- ✓ 60 gr só szobahőmérsékletű vaj
- ✓ 8 gr tintahal tinta
- ✓

A töltéshez:

- ✓ savanyított lilahagyma
- ✓ színes koktélparadicsomok
- ✓ 1 chilli paprika
- ✓ 1 édes paprika
- ✓ fejes saláta
- ✓ vékonyra szeletelt sajt
- ✓ fekete fokhagymás majonéz

A savanyított lilahagymához:

- ✓ 2 nagy fej lilahagyma
- ✓ 300 ml víz
- ✓ 150 ml málnaecet (vagy borecet)
- ✓ 2 db babérlevél
- ✓ 2 tk szemesbors
- ✓ ½ teáskanál só
- ✓ 2 tk cukor

A bucik kenéséhez, szórásához:

- ✓ 2 tojássárgája
- ✓ 1-2 ek tej
- ✓ fekete és fehér szezámmag

Elkészítés

A bucik:

- ✓ a bucikhoz először készítek egy előtésztát, amihez a 180 ml tejbe belekeverem a 40 gr kenyérlisztet és az élesztőt
- ✓ ezt épp, hogy langyosan tartva felfuttatom
- ✓ a lisztet, a tejet a sót, cukrot, a félig megolvasztott vajat a felfutott alaptésztát és a tintahal tintát alaposan összekeverem, majd 12-15 percig dagasztom. Van gépem, de én a bucit mindig kézzel szoktam, mert ez nem olyan hosszú idő és imádom gyúrkodni, görgetni, csapkodni…
- ✓ eleinte kicsit ragad, ilyenkor pici liszttel megszórom a tetejét és a munkalapot körülötte, úgy folytatom
- ✓ amikor sima, fényes és rugalmas, akkor letakarom folpackkal és 1 órát kelesztem langyos helyen, utána átgyúrom és további 20 percet újra kelesztem
- ✓ ha megkelt, kiborítom a pultra, pár pillanata alatt átgyúrom ismét, hengert formálok belőle és 8 egyenlő részre vágom, amikből gombócokat formálok és - megint kelesztem 1 órát (igen, nem egy gyors történet)
- ✓ a letelt idő után a bucik tetejét megkenem a tojássárgájával, megszórom a kétféle szezámmaggal, és mehetnek a 160 fokra előmelegített sütőbe, alsó-felső sütésmódban 20-25 percre
- ✓ ha elkészültek a tetejüket még forrón átkenem még egyszer olvasztott vajjal, hogy szép fényesek legyenek.

A húspogácsák:

- ✓ a húst ledarálom és 20-25 percet szobahőmérsékleten tartom
- ✓ hozzáadom a passatat, a borsot és a zúzott fokhagymát
- ✓ a cottage cheese-t ha kicsi
- ✓ 2 cm vastag, lapos pogácsákat készítek (van direkt hozzávaló formázóm, de megteszi egy nagyobb pogácsa szaggató is, amiben alaposan, egyenletes vastagságúra le kell nyomkodni pl kanállal a húst)
- ✓ száraz forró serpenyőben mindkét oldalukat 2-2 percet elősütöm, majd attól függően, hogy mennyire szeretnénk átsütni 5 + további 10-12 percre beteszem a 200 fokra előmelegített sütőbe
- ✓ amikor kész, még forrón rádobálok 1-1 szelet sajtot, hogy ráolvadjon és úgy teszem a bucikba

A savanyított lilahagyma és a zöldségek:

- ✓ az összes hozzávalót egy kis lábasba öntöm és hagyom forrni pár percet
- ✓ a felkarikázott hagymát hőálló üvegbe teszem és forró ráöntöm az elkészült levet, majd hagyom kihűlni a z üvegben (nem zárom le a tetejét!) és mire teljesen kihűl, gyönyörű színe és finom aromája lesz
- ✓ a paradicsomokat, a paprikát és a chillit külön-külön egyforma apró kockákra vágom és megfuttatom forró olíván egy gondolatnyi sóval és borssal meghintve, a chillit hagyva a legvégére, hogy a többi ne legyen csípős tőle
- ✓ végül a bucikat kettévágom, tépek bele salátát, a hús pogácsát a ráolvadt sajttal, meghalmozom a zöldségekkel, és kap egy jókora adag fekete fokhagymás majonézt, rá a tetejét és már tálalom is.

Karácsonyi habcsók korongok

A habkarikák és a habcsókos sütemények legalább annyira hozzátartoznak a karácsonyhoz, mint a bejgli, vagy a zserbó. Elkészítésük nem egy bonyolult dolog, de ha valóban tökéleteset szeretnénk, akkor néhány alapszabályt be kell tartanunk

Ilyen a tojás frissessége, a hab keménysége, valamint a sütés hőmérséklete és hossza. Ezek a lekvárral összeragasztott, roppanósan olvadó habcsók korongok sokakban a régi ünnepek romantikáját idézik, és ez az az édesség, amihez a gyerek és felnőtt kezek bármikor egyaránt szívesen nyúlnak

Hozzávalók

- ✓ 80 gr tojásfehérje (ez 2 db tojás, de a pontos mennyiséget meg kell mérni, mert annak háromszorosa lesz a porcukor mennyisége)
- ✓ 240 dkg porcukor
- ✓ 1 tk citromlé (ettől lesz fényes)
- ✓ 4 dkg étkezési keményítő
- ✓ sárgabarack lekvár (a házi az igazi, ha pedig levendulás, még izgalmasabb lesz az íze)

Elkészítés

- ✓ a sütőt melegítsük elő légkeveréses állapotban 70 fokra
- ✓ a szobahőmérsékletű tojásokat válasszuk szét, ügyelve arra, hogy 1 csepp sárgája se kerüljön bele, különben nem lehet szépen felverni
- ✓ a tojásfehérjéket ezután tegyük egy tálba, szitáljuk hozzá a porcukrot és tegyük vízfürdő felé
- ✓ lassan kezdjük el melegíteni, úgy, hogy a fehérje ne csapódjon ki, de porcukor egyenletesen feloldódjon
- ✓ ez kb 60 fokot jelent, ha van hőmérőnk, azzal ellenőrizzük, ha nincs jöhet az ujj próba, vagyis ha az ujjunkat már kellemetlenül „megcsípi" akkor jó
- ✓ ha elérte ezt a hőmérsékletet, öntsük át egy robotgép keverő táljába, adjuk hozzá az étkezési keményítőt és magas fordulaton 15-20 perc alatt verjük fel kemény habbá
- ✓ a habot együk nyomózsákba és nyomjunk kicsi, kb 200 forintos méretű halmocskákat a sütőpapírra
- ✓ a már meleg 70 fokos sütőben légkeveréssel nagyjából 2 órán keresztül kell szárítani úgy, hogy nem szabad sem megpirulnia, sem megbarnulnia, végg hó fehér kell, hogy maradjon
- ✓ a sütési idő lejártával támasszuk a sütőajtót egy fakanaállal és így hagyjuk kihűlni teljesen
- ✓ ha mindent jó csináltunk, a habcsók halmocskák teteje finom pókhálósan berepedezett és nyom nélkül válik el a sütőpapírtól
- ✓ végezetül a kihűlt korongokat ragasszuk össze barack (vagy bármilyen savanykás) lekvárral és már tálalhatjuk is