

Chefparade

Karácsony

Második,
bővített kiadás



KEDVES ÜGYFELEINK, KEDVES VENDÉGEINK ÉS KEDVES OLVASÓINK!

A Chefparade Főzőiskolában – hasonlóan hagyományos vendéglátóhelyekhez, a Karácsony a legizgalmasabb és legfontosabb része az évnek. Karácsonykor mindenki nyüzsgő, izgul, készülődik, aztán meg is nyugszik és persze főz. Nálunk is nagyon sok karácsonyi főzés van: baráti bulik, főzőkurzusok, céges csapatépítők. És praktikusán már a legelső szezonunknál (és azóta is) felmerül a nagy kérdés: hogy mit főzzünk az ünnepekre?

Ezt a könyvet, melyet kezében tartasz Kedves Olvasó, 20 év, 20 karácsonyi szezon receptkutatása és tesztelése alapozta meg. Milyen is a Chefparade Karácsony?

Egyrészt...

Karácsonykor mindenki villantani akar. Azt sem bánjuk, ha több ideig/sokáig tart az elkészítés, ha mondhatjuk így pepecsebb. A mi receptjeink is komplexebbek – különösen a főételeknél és a desszerteknél – tele sok érdekes kiegészítő körettel, öntettel, szósszal, páccal, mázzal.

Másrészt...

Szeretjük és használjuk az őszi-téli, ünnepi alapanyagokat: fűszereket, magvakat, sütőtököt, téli gyökérzöldségeket, diót, mandulát, narancsot, citromot, asztali gyümölcsöket, lazacot, pulykát, sonkát – hogy csak pár főszereplő karácsonyi kedvenc hozzávalót említsünk.

Harmadrészt...

Mint általában mindig, karácsonykor is szívesen tesz a Chefparade kirándulást közeli és távoli vidékek és bonyhák felé. Onnan csempészünk és kölcsönzünk izgalmas ízeket az itthoni ünnepre – még ha nem is feltétlenül „karácsonyi vidékről” van, ahol a nyugati karácsony nem pont azt jelenti, amit nálunk.

Nem bánjuk, ha a könyvünk és válogatásunk azoknak is tetszene, akik csak olvasgatni, képeket nézegetni szeretnék inkább. Az sem baj, ha nem főz meg mindenki minden receptet. Ezért is sok a kép, a szín, a kulturális háttérinformáció – hasonlóan korábbi könyveinkhez.

Nagyon reméljük hasznosak, hálásak a receptek, legyenek azok ismert magyar vagy európai fogások vagy távoli eredetűek kissé „honosítva és/vagy karácsonyosítva”. Mint majd látható az egyes receptek „felvezető szövegében”, illetve „tudásmorzsáiban” – mindegyiknek története van. Ezek hálás, kipróbált receptek – minden év végén több, mint száz főzésünk van, több ezer résztvevővel. Azokat a recepteket gyűjtöttük ide, amelyeket ügyfeleink órákon, céges és privát főzéseken a legjobban szerettek, szeretnek, kérték, kérnek.

Kellemes karácsonyi főzést mindenkinek!

Kócsa László Chefparade alapító



TARTALOM

- 2 Miért ez a könyv?
- 4 A csapat
- 6 Tartalomjegyzék
- 8 Hogyan főzz ebből a könyvből?
- 10 Gyertek el órára

LEVESEK



- 14 Cékla krémleves
- 16 Cheddar sajt leves
- 18 Egzotikus fűszeres süttők krémleves
- 20 Fokhagyma krémleves szardellás piritós
- 22 Francia hagymaleves
- 24 Potage (francia póréhagyma krémleves)
- 26 Kókuszos édesburgonya krémleves
- 28 Rozmaringos alma-zeller krémleves
- 30 Halászlé
- 32 Mediterrán halles
- 34 Zöldfűszeres lazacleves
- 36 Libaaprólék leves
- 38 Borscs (orosz cékla leves)

ELŐÉTELEK



- 42 Céklabruschetta, kecskesajt mousse
- 44 Gránátalmás, pisztáciás kuszkusz
- 46 Karamellizált hagymás, cheddar sajtos quiche
- 48 Marokkói narancs-répa saláta
- 50 Süttők brulée, parmezános bagett
- 52 Waldorf saláta, kéksajt öntet
- 54 Lazacos blini
- 56 Csirkemáj pástétom, portói zselé
- 58 Szilveszteri lencse saláta, füstölt libamell
- 60 Libamáj brulée, házi briós
- 62 Bélszín cézár saláta





FŐÉTELEK

- 66 Padlizsános, fetás baklava
- 68 Sütőtökös, kecskesajtos lasagne
- 70 Harsapaprikás, túrós csusza
- 72 Rántott ponty, sült fokhagymás burgonyapüré
- 74 Teriyaki lazac, ázsiai uborkasaláta
- 76 Sült békacomb, ratatouille hab
- 78 Aszaltszilvával töltött pulykamell, zöldségpüré trió
- 80 Gesztenyével töltött pulykamell, párolt zöldségek
- 82 Narancsos fényezett pulyka, sült zöldségek, lilahagyma chutney
- 84 Sütőtökös, chilis pulykaragu
- 86 Sólet, füstölt libacomb
- 88 Sült libamell, almapüré, káposztás rétes
- 90 Sült libamell, édes chili jam, gránátalmás kuskusz
- 92 Ananászos kacsaragu, gyümölcsmártás, rizs és vadrizs
- 94 Gyömbéres kacsasült, mandulás sütőtök
- 96 Baconbe tekert sertésszűz, szalvétagombóc, rozmaringos öntet
- 98 Töltött káposzta
- 100 Budapest bélszín, steak burgonya
- 102 Burgundi marharagu, burgonyapüré
- 104 Flamand sörös marharagu, burgonyagratin
- 106 Marha tagine asztalt gyümölcs, kuskusz
- 108 Sztroganoff bélszín, tagliatelle
- 110 Wellington bélszín, zöldborsópüré, steak burgonya
- 112 Zöldfűszeres bélszín, tormamártás, grillezett téli zöldségek



DESSZERTEK

- 116 Almás crumble, whiskey szósz
- 118 Citromkrém, pirított mézes granola
- 120 Christmas pudding
- 122 Crème brulée
- 124 Csokoládé láva, erdei gyümölcs öntet
- 126 Csokolásdé, mogyoróvaj trifle
- 128 Diós beigli
- 130 Engadini diótorta, habos vaníliasodó
- 132 Fehérsokoládé mousse, citrus dzsem
- 134 Flódni
- 136 Kókusz, lime blondie
- 138 Körtés, mandulás frangipane
- 140 Mandula mousse torta
- 142 Mákos guba, habos vaníliasodó
- 144 Minced pie
- 146 Narancsos csokoládétorta
- 148 Pumpkin pie
- 150 Tejcsokoládé mousse, mogyorós crunchy
- 152 Zserbó
- 154 Chefparade, a főzőiskola
- 156 Eddig megjelent könyveink



Felvezető szöveg röviden bemutatja az étel eredetét, honnan származik mit kell róla elsősorban tudni és hogy mitől lett Chefparade karácsonyi kedvenc.

84

A chili-gyömbér duó mindig nyerő párosítás. Itt még ha mézzel, rózsahorssal és szójaszósszal egészítjük ki. Igazi teljes melegengető szószt kerekítünk a sült kacsamellre.

A köretünk is érdekes, a sütőtököt szárazon serpenyőben készítjük, inkább egyfajta „salátaként”. Langyosan illeszkedik legjobban a menübe.

Receptjeink jellemzően 4 főre szólnak, kivéve desszertjeink egy részét, melyeket sütőformára írtuk.

Az elkészítési idő – a „nettó munkavégzést” jelenti, ha valami hűl, pácolódik, pihen azt nem értjük bele, a főzési/sütési időt viszont igen.

A két legáltalánosabb érzékenységet külön piktogrammal jelezzük. Az áthúzott búza azt jelenti, hogy nem tartalmaz glutént. Az áthúzott tejesüveg, hogy nem tartalmaz laktózt. A vaj a legtöbb laktózérzékenynél „rendben” van – azt tapasztaltuk – úgyhogy az nem számít bele ez utóbbiba.



HOZZÁVALÓK

KACSA
1 kacsamell pár
só és bors ízlés szerint

SZÓSZ

4 ek méz
1 tk rózsahors
őrölt chili
30 g friss gyömbér
3 ek sötét szójaszószt

KÖRET

800 g sütőtök
50 g szeletelt mandula
15 g szezámmag
1 g nagyszemű tengeri só
2 ek olívaolaj
1/2 tk egész fekete bors



Általában többes szám első személyben kommunikálunk, de néha engedd meg Kedves Olvasó, hogy tegezzünk – ahogy a főzőiskolában is tesszük.

GYÖMBÉRES KACASÜLT, MANDULÁS SÜTŐTÖK

A kacsamellet bőrét beirdaljuk, a mellek húsos felét sózzuk, borsozzuk. Egy hideg serpenyőben hős felével lefelé kezdjük sütni azt. Eleinte közepes-nagy lángon dolgozunk. Ha 2 perc eltelt, leöntjük a kisült zsírt alóla, majd további 1 percig hagyjuk még közepes lángon, leöntjük ismét a zsírt, majd még egy percig hagyjuk ugyanígy, szintén közepes lángon.

Ezután megfordítjuk a húsos felére, ahol sül még 2 percen keresztül. Következik a két hosszanti oldal: 1+1 percet kapnak kislángon. Legvégül ismét a bőrös oldalán sütjük, de csak további 1 percig.

Ezután a kacsát a bőrrel felfelé egy sütőedénybe tesszük. Maghőmérőt szúrunk a közepébe és mehet a 110-130 fokos sütőbe. Lefedés nélkül 64 fokos maghőig melegítjük. Miután kivettük a sütőből, egy vágódeszkára helyezzük és egy utolsó 1 percig pihentetjük, majd szépen felszeleteljük.

Amíg a kacs a sütőben sül, elkészítjük a szószt. Mézet melegítünk abban a serpenyőben, amiben a kacsamellet készült. Megtört rózsaborssal, chiliporral és a vékonyra szeletelt gyömbérrel fűszerezük. Mikor már

forr, egy kevés szójaszószt adunk hozzá, hogy a szószt ízt kiegyenlítsük. A kacsát felszeletelve, a rózsaborssal-gyömbéres mártással és a mandulás sütőtökkel kínáljuk.

SÜTŐTÖK

A sütőtököt meghámozzuk, kimagozzuk és 2x2 cm-es kockákra daraboljuk. Megsüthetjük serpenyőben, vagy a sütőben is. Sütőben: sütőpapírral bélelt sütőtálca alá helyezzük, sózzuk, borsozzuk, olívaolajjal meglocsolva előmelegített 200 fokos sütőben megpirítjuk, körülbelül 10-15 perc alatt. Serpenyőben: sózzuk, borsozzuk, olívaolajjal meglocsoljuk és nagy lángon, néha átforgatva, közepes mennyiségű adagokban pirítjuk le.

Közben száraz serpenyőben, vagy tepsiben külön megpirítjuk a mandulát és a szezámmagot. A készre sült sütőtök kockákat tálalhatjuk, összeforgatjuk a pirított mandulával, szezámmal, megszórjuk nagyszemű tengeri sóval és friss borsot tekerünk rá.

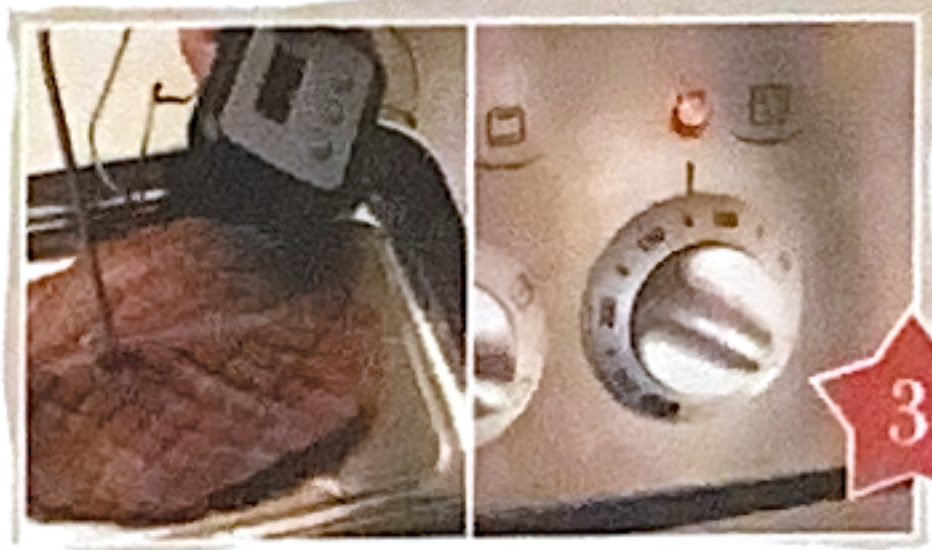
85



1.



2.



3.



4.



5.



6.

Minden fontosabb elkészítési fázist képekkel is prezentálunk

A címkéken különféle tudásmorzsákat osztunk meg. A hóember és a kismadár az ételekről, a régiókról, vagy az alapanyagokról adnak érdekes történelmi vagy kulturális háttérinformációt, illetve az alapanyagokról, beszerzésükről mesélnek.

A szarvas a profiknak ad elkészítési tanácsot, hogyan lehet a még különlegesebb az étel, köretekről, tálalásról beszél.

A csengő figyelmeztet hol lehetnek nehézségi pontok, hogy ne rontsuk el.

A sütőtök salátához joghurtos öntetet is készíthetünk (sűrű joghurt, fokhagyma, só, citromle keverékeből), vagy rámorzsolhatunk kecskesajtot.

Ha nagyobb adag sütőtököt készítünk, figyeljünk, hogy a serpenyőben egyszerre kisebb részekben süssük, hogy grilleződjenek a kockák, ne párolódjanak. Ahogy készülnek, és öntjük egymásra, figyeljünk, hogy a legelőször elkészült adag több hőt, egy fajta további hőkezelést kap, tehát azt akár piríthatjuk kevesebb ideig is. Ha túl hőkezeljük beszonnyal és a kocka formát elveszíti.