

Chefparade  

# Karácsony



## 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, meg is nyugszik és persze főz. Nálunk is nagyon sok karácsonyi főzés van: baráti bulik, főzőkajrusok, céges csapatépítők. És praktikusan már a legelső szezonunknál (és azóta is) felmerül a nagy kérdés: hogy mit főzzünk az ünnepekre?

Ezt a könyvet, melyet kezdedben tartasz Kedves Olvasó, 15 év, 15 karácsonyi szezon receptkutatása és tesztelése alapozta meg. Mi a Chefparade karácsony?

### A Chefparade Karácsony egyrészt...

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

### A Chefparade Karácsony másrészt...

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

### A Chefparade Karácsony harmadrészt...

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

Szeretnénk ha a könyvünk és válogatásunk azoknak is tetszene, akik csak olvasgatni, képeket nézegetni szeretnék inkább és az sem baj ha nem főz meg mindenki minden receptet. Ezért is sok kép, a szíu, a kulturális háttérinformációkat – hasonlóan korábbi könyveinkhez.

Nagyon reméljük hasznosak, hálásak a receptek, legyenek azok ismert magyar vagy európai receptek – klasszikusan esetleg kis csavarral, vagy távoli eredetűek kissé „honosítva és/vagy karácsonyosítva”. Mint majd látható az egyes receptek „felvezető szövegében”, illetve „tudásmorzskáiban” – minden egyes receptnek itt tényleg története van. Ezek hálás, kipróbált receptek – minden évben több, mint száz főzésünk van, több ezer résztvevővel. Azokat a recepteket gyűjtöttük ide, amelyeket ügyfeleink órákon, céges és privát főzéseken a legjobban szerettek, szeretik, kérték, kéri.

Kellemes karácsonyi főzést mindenkinek!



# TARTALOM

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

## LEVESEK

- 15 Kókuszos édesburgonya krémleves
- 17 Egzotikus fűszeres sütőtök krémleves
- 19 Rozmaringos alma-zeller krémleves
- 21 Cékla krémleves
- 23 Penzsgős gesztenyehab leves
- 25 Cheddar sajt leves
- 27 Francia hagymaleves
- 29 Liba aprólék leves
- 31 Korhely halászlé
- 33 Zöldfűszeres lazac leves
- 35 Mediterrán hallesves

## ELŐÉTELEK

- 39 Bélszín oézár saláta
- 41 Waldorf saláta, kéksajt mártás
- 43 Szilveszteri lenose saláta, füstölt libamell
- 45 Gránátalmás-pisztációs kuskusz
- 47 Lazacos blini palaesinta kooka
- 49 Karamellizált hagymás, oheddar sajtos quiche
- 51 Céklabrusohetta, keoskesajt mousse
- 53 Csirkemáj pástétom, portói zselé
- 55 Libamáj brulée, házi briós
- 57 Sütőtök brulée, parmezános bagett



## FŐÉTELEK

- 61 Sütőtökös-keoskesajtos lasagne  
 63 Padlissán paradiosom és feta baklava  
 65 Lazac tésztában sültve, kakukkfűves alma  
 67 Teriyaki lazac, ázsiai uborkasaláta  
 69 Harosapaprikás, túrós osusza  
 71 Rántott ponty, burgonyapüré  
 73 Sült békaomb, ratatonille hab  
 75 Sütőtök és chilis pulykaragu  
 77 Aszaltszilvával töltött pulykamell, zöldségpüré trió  
 79 Gesztenyével töltött pulykamell, blansírozott zöldségek  
 81 Narancsos fényezett pulyka, sült zöldségek, lilahagyma chutney  
 83 Ananászos kaesaragu, gyümölosmártás, vadrisz  
 85 Gyömbéres kaosajült, mandulás sütötök saláta  
 87 Sólet, füstölt libaomb  
 89 Sült libamell, almapüré, káposztás rétes  
 91 Sült libamell, édes ohili jam, gránátalmás kuszkusz  
 93 Baconbe tekert sertésszűz, szalvétagombóc, rozmaringos öntet  
 95 Marha Tagine aszaltgyümölosök, kuszkusz  
 97 Flamand sörös marharagu, burgonyagratin  
 99 Sztroganoff bélszín, tagliatelle  
 101 Zöldfűszeres bélszín, tormamártás, grillezett téli zöldségek  
 103 Wellington bélszín, zöldhorszópüré, steakburgonya



- 107 Citromkrém, pirított mézes granola  
 109 Tejesoki mousse, mogyorós crunchy  
 111 Fehéresoki mousse, citrus dzsem  
 113 Csokis mogyoróvajás trifle  
 115 Csoki láva, erdei gyümöloso öntet  
 117 Mandula mousse torta  
 119 Narancsos csokolédétorta  
 121 Engadini diótorta, habos vaníliásodó  
 123 Mandulás frangipane  
 125 Almás crumble, whiskey szósz  
 127 Pumpkin Pie  
 129 Kókusz-lime blondie  
 131 Christmas puding  
 133 Minceed pie  
 135 Mákos guba, habos vanília sodó  
 137 Flódní mákkal, almával és dióval

## DESSZERTEK

- 139 Chefparade, a főzőiskola  
 141 Eddig megjelent könyveink



# HOGYAN FŐZZ EBBŐL A KÖNYVBŐL

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

A címkeken különféle tudásmorzsákat osztunk meg.

Receptjeink jellemzően 4 főre szólnak, kivéve desszertjeink egy részét, melyek 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 húsa 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.

84

A gyömbér duci mindig nyertes párosítás. Hát még ha, mézzel, rózsaborsal és szójaszósszal egészítjük ki. Igazi őrles melegítő szőcsat keressünk a sült kacsamellre.

A kócsok is érdekes, a sültököt száraz serpenyőben készítjük, inkább egy lapja „szelvényes”. Langyosan főszekedik legjobban a menta.



## HOZZÁVALÓK KAGSA

1 kacsamell pár  
só és bors ízlés szerint

## SZÓSZ

4 ek méz  
1 tk rózsabors  
őrölt chili  
30 g friss gyömbér  
3 ek sötét szójaszósz

## SALÁTA

800 g süttők  
50 g szeletelt mandula  
15 g szezámmag  
1 g nagyszemű tengeri só  
2 ek olívaolaj  
1/2 tk egész feketebors



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

## GYÖMBÉRES KACSHASÚLT, LANGYOS MANDULÁS SÜTŐTŐKSALÁTA

causamellek bűsét beirdaljuk, a mellek os felét sózzuk, borsozzuk. Egy hideg penyőben hős felével elkezdjük ni azt. Előinte közepes-nagy lángon dolunk. Ha 2 perc eltelt, leöntjük a kisült et alóla, majd további 1 percig hagyjuk g közepes lángon, leöntjük ismét a zsírt, d még egy percig hagyjuk ugyanigy, nten közepes lángon.

után megfordítjuk a húsos felére, ahol még 2 percen keresztül. Következik t hosszanti oldal : 1+1 percet kapnak ngon. Legvégül ismét a bős oldalán jük, de csak további 1 percig.

után a kacsát a hősével felfelé egy sűtőnybe tesszük. Maghőmérőt szúrunk a sepből és mehet a 110-130 fokos sűtőbe. edés nélkül 64 fokos maghőig melegít. Műután kivettük a sűtőből, egy vágókára helyezzük és egy utolsó 1 percig entejük, majd szépen felszeleteljük.

g a kacs a sűtőben sül, elkészítjük a azt. Mézet melegítünk abban a serpenyő, amiben a kacsamell készült. Megtört zaboccsal, chilipocccal és a vékonyra szelet gyömbérral fűszerezünk. Mikor már

forr, egy kevés szószszózt adunk hozzá, hogy a szósz ízét kiegyenlítsük. A kacsát felszeletelve a rózsaborsos-gyömbéres mártással és a mandulás sűtőtök salátával kínáljuk.

### SÜTŐTÖKSALÁTA

A sűtőtököt meghámozzuk, kimagozzuk és 2x2 cm-es kockákra daraboljuk. Megsűtethetjük serpenyőben, vagy a sűtőben is. Sűtőben: sűtőpapírral bélelt sűtőtálcára helyezünk, sózzuk, borsozzuk, olívaolajjal meglocsolva előmelegített 200 fokos sűtőben megpirítjuk, körülbelül 10-15 perc alatt. Serpenyőben: sózzuk, borsozzuk, olívaolajjal meglocsoljuk és nagy lángon, néha átfogatva, közepes mennyiségű olgokban pirítjuk le.

Közben száraz serpenyőben, vagy tepsiében külön megpirítjuk a mandulát és a szeszámagot. A készre sűlt sűtőtök kockákat tálbba tesszük, összelorgatjuk a pirított mandulával, szeszámmal, megszórkjuk nagyszemű tengeri sóval és friss borsot tekerünk rá.

85



Minden fontosabb elkészítési lépést képekkel és rövid leírésekkel prezentálunk.

A höember és a kismamák története az alapanyagokról, a régiók történelméről, a kultúrális háttér-információról, ami esetleg kiegészítő felvezető szöveghől, ill. a recept alapanyagbeszerzésükről me...

A szarvaspróba elkészítési tanácsok, amelyek segítenek a különlegesebb köretokről, tálalásról...

A csengő figyelmeztetés lehetnek nehézségi szintek, hogy ne...

A sűtőtökcsaládon joghurtos mártást is készíthetünk lágy joghurt, fokhagyma, só, citromlé keverékéből, vagy túrósolthatunk kecskesajttal.

Ha nagyobb vagy sűtőtököt készítenek, figyejünk, hogy a serpenyőben egyszerre kisült részekben sűtjük, hogy grille-sűtőnk a kockák, ne párolódjunk. Ahogy készülnek, az ízeik egyenlően legyenek, hogy a legelőször elkészült adag többé is, egy fajta további fűszerezés helyett, többet az akár pirított mandulával keverjük is. Ha túl hideg a sűtőtök, beszenyved és a kocka formát is elveszt.