

Puskás Csaba és a Borkonyha Étterem receptje:

Borjú mirigy burgonyával és hagymával:

• **Hozzávalók:**

- 1kg borjúmirigy
- 1 db sárgarépa
- 2 db shalotta hagyma
- 2 db babérlevél
- 2 cikk fokhagyma
- 10 szem fekete bors
- 2 dl fehérbor
- 2 l zöldség alaplé

A zöldségeket lepirítjuk majd ráöntjük a bort és kétharmadára redukáljuk. Felöntjük az alaplével, felforraljuk és belerakjuk a mirigyet, újból felforraljuk és hagyjuk benne kihűlni.

• **Burgonya leves:**

- 350 g vaj
- 1 kg póréhagyma
- 1 kg ratte burgonya (héjastól sütőben megsütve)
- 500 g szeletelt répa
- 3 l víz
- 1,5 l tejszín
- 10 db babérlevél
- Só, bors, szerecsendió

A vajat habosra hevítjük és hozzákeverjük a póréhagymát, répát majd a burgonyát. Lepirítjuk és felhúzzuk a tejszínnel meg a vízzel. Papírral letakarva 20 percig főzzük, majd beleáztatjuk a burgonya héját, majd leszűrjük és ízesítjük. Frissen emulgáljuk fokhagyma olajjal.

- **Burgonya nudli:**

600 g puhára sült burgonya

4 tojássárgája

160 g reszelt parmezán

200 g BL 55

A burgonyát egy nappal készítés előtt megsütjük és hagyjuk kiszikkadni. Összekeverjük a többi hozzávalóval és 10 cm-es rudakat vágunk belőle, kifőzzük sós vízben.

- **Sonka hagyma:**

20 db sonka hagyma megpucolva, felezve

4 szál kakukkfű

200 ml olíva olaj

Só

Mindent vákuumzacskóba rakunk és 90 C^o-on, 35 percig hőkezeljük.

- **Sült mogyoró hagyma:**

20 db mogyoró hagyma megpucolva 1 szál rozmaring 200 ml olíva olaj, só.

Mindent vákuumzacskóba rakunk és 90 C^o-on, 20 percig hőkezeljük, majd frissen pirítjuk.

- **Hagyma lekvár:**

1 kg fehér hagyma

10 dkg vaj

A vajat felhevítjük majd rá rakjuk a szeletelt hagymát és lassú tűzön 4 órán keresztül pároljuk.

- **Hagyma morzsa:**

3 fej roscoff hagyma (vagy vöröshagyma)

300 g liszt

500 ml szőlőmagolaj

Édes fűszerpaprika

Cayenne bors

A hagymát leszeleteljük és belerakjuk a lisztbe majd ropogósra sütjük. Ha kihűlt, leturmixoljuk, majd kiszárítjuk és újból turmixoljuk a paprikával, sóval és a borssal.

- **Marinált hagyma:**

100 g. kockázatot hagyma

45 g. citrom héja felkockázva

130 g. alap marinád

6 g. só

18 g. olíva olaj

A citrom héját 4x leforrázzuk, majd felforraljuk a marináddal és egy éjszakát együtt állni hagyjuk. A hagymát leforrázzuk 3 percig, majd, ha kihűlt hozzá keverjük a citromhéjat, marinádot és az olajat meg a sót.

- **Fokhagyma olaj:**

50 g. szeletelt fokhagyma

300 g. szőlőmag olaj

4 g. frissen őrölt feketebors

4 szál kakukkfű

Belerakjuk a fokhagymát az olajba és alacsony hőfokon addig melegítjük, amíg barnulni kezd, majd belerakjuk a feketeborsot meg a kakukkfűvet és jeges vízbe kihűtjük.