

**Puskás Csaba és a Borkonyha Étterem receptje:**

***Malackaraj, császár káposztával és tejföllel:***

- **Malackaraj:**

A malac karajt a hártyáktól letisztítjuk és a zsíráját beirdaljuk. Malac császárt 10 %-os sópácban 1 órára rakjuk majd 80 C<sup>o</sup>-on 4 órát át hőkezeljük.

- **Savanyú káposzta:**

1 kg csúcsos káposzta

2 dl 2,5% sópác

A káposztát négybe vágjuk és a sópáccal levákuumozzuk, majd 4 napra szobahőmérsékleten hagyjuk.

- **Paprikás hajdina:**

300 g hajdina

1.ek fűszerpaprika

0,8 l alaplé

80 g vaj

20 ml olívaolaj

Só

Vajon lepirítjuk, folyamatosan öntjük fel a forró alaplével, majd hozzákeverjük az olajat.

- **Lilakáposzta por:**

A lilakáposztát csíkokra vágjuk és lesózzuk. Vákuum zacskóban három napig fermentáljuk, majd kiszárítjuk és porrá zúzzuk.

- **Tormás tejföl:**

0,5 kg tejföl

1 torma

1 k.k. tragacanth

Tejfölt 60 C<sup>o</sup>-ig melegítjük a tragacanthal és belerakjuk a tormát. Hűtőbe rakjuk és 5 óra után leszűrjük.

- **Forrázott mangalica szalonna**

A szalonnát felkockázzuk és leforrázzuk, majd jeges vízben lehűtjük.

- **Csomboros sertés glace:**

500 g. sertés csont

25 g. égetett csombor

1 meyer citrom héja

50 g. salottahagyma

20 g. citromlé

20 g. szeletelt gyömbér

500 g. csirke glace

A sertés nyesedéket kisütjük. A csirke glacet felmelegítjük, belerakjuk a csontot, hozzáadjuk a szeletelt salottát, a citrom héját, a szeletelt gyömbért, az égetett csombort, majd a citromlevet és felforraljuk. Fél órát pihentetjük. Leszűrjük, melegítésnél egy kocka vaját emulgálunk bele.