

Bíró Dániel: Vendéglő a Kisbíróhoz

Bélszín, Gomba tea, tépett padlizsán, zeller

Hozzávalók:

Bélszín:

Megnevezés:	Mennyiség:
Bélszín	2kg
Maldon Só	
Durva bors	
Vaj	100g

A szarvas gerincet letisztázom, hogy ne legyen rajta semmiféle hártya.
Ha ez megvan akkor bőven megszórom maldon sóval és durva borssal.
Hevítek egy serpenyőt, olyan megre, hogy füstöljön.
Beleöntök egy kis olajat és minden oldalán óvatosan megpirítom.
Ennek az a célja, hogy minden szaft benne maradjon és a sütés során ne engedje ki.
Ha minden oldala szépen megpirult hozzáadom a vaját és elkezdem vele locsolgatni.
A sütőt felhevítem 180C-ra és nagyjából 7-8 percen át sütöm benne, majd kiveszem a sütőből és ugyan ennyi ideig hagyom pihenni.
Szervírozás előtt a serpenyőben visszapirítom és utána felvágom.

Tépett Padlizsán:

Megnevezés:	Mennyiség:
Padlizsán	5db
Petrezselyem	2csokor
Koriander	2csokor
Újhagyma	6db
Fokhagyma apróra vágva	5gerezd
Majonéz	250g
Só, bors	Ízlés szerint

A padlizsánt 200C-on sütöm 30 percen át. Kicsit hagyom kihűlni, majd óvatosan meghámozom és szálaira tépem.

A petrezselymet és a koriandert finomra vágom, szintúgy a fokhagymát.

Az újhagymát vékony karikákra vágom.

Ha mindez megvan, akkor az összes hozzávalót egyneműsítem.

Sóval, borssal ízesítem.

Padlizsán Krém:

Megnevezés:	Mennyiség:
Padlizsán	1db
Kakukkfű	2szál
Fokhagyma	1 gerezd
Vaj	200g
só	

A padlizsánt ugyan úgy, mint a tépett padlizsánnál 200C-on 30 percen át sütöm.

Meghámozom, majd turmixgépbe rakom a fokhagymával, finomra vágott kakukkfűvel és a hideg kockázott vajjal.

Ha szép egynemű krémet kaptunk egy szűrőn átnyomjuk, hogy minden olyan darabot, amit nem vitt el a turmix, a szűrőben maradjon.

Zeller Korong:

Megnevezés:	Mennyiség:
Zellergumó	1db
Fehérbor ecet	200ml
Vaj	150g
Cukor	20g
Só	5g

A zellergumót nagyon vékonyra felvágom, és egy kör formával egyenlő darabokra kivágom.

Felhevítem a serpenyőt egy kis olajjal, ha már meleg, beledobom a zellert és egy kis színt adok neki, vigyázva, hogy ne égjen oda.

Ha ez megtörtént, hozzáadom az ecetet, cukrot és a vaját és ebben főzöm egy 2 percig, majd leveszem a tűzről.

Egy kis sóval a végén ízesítem.

Ecetes zeller korong:

Megnevezés:	Mennyiség:
Víz	200ml
Ecet	100ml
Cukor	50g
Babér levél	1db
Koriander mag	5g
Rózsabors	5g
Zeller	1db

A zellert ugyanúgy, mint az előző zellernél vékonyra vágom fel és kisebb kör formával vágom ki. Az összes hozzávalót egy kis forralóba rakom, majd, ha a cukor felolvadt benne belerakom a zeller korongokat.

1 percig főzöm benne, majd leveszem a tűzről és hagyom benne kihűlni.

Ezt a tételt hidegen rakom az ételre.

Gomba tea:

Megnevezés:	Mennyiség:
Csiperke gomba	2db
Víz	1L
Kakukkfű	4szál
Puer tealevél	10g
Bonito pehely	20g
Kombu	10g
Sonkahagyma	100g
Szója	20ml
Mirin	15ml

A gombát egy száraz forró serpenyőben lepirítom, és egy kis színt adok neki.

A vizet felrakom forni, és belerakom a puer (kínai fekete tea) teát, majd a gombát is.

Leveszem a tűzről és lefedem egy frissen tartó fóliával.

1 órán át hagyom állni, majd utána leszűröm.

Minden más hozzávalót belerakok a gombás-teába és egy 15-20 percen át főzöm, majd megint leveszem a tűzről és ugyanígy hagyom 1 órát állni.

Leszűröm, és utána egy kis sóval ízesítem, ha még szükség van rá.