

Puskás Csaba Attila- Borkonyha

Bárány tokány lágy puliszkával

Bárány nyak:

Bárány nyakat kicsontozzuk, letisztítjuk a faggyútól, majd 1 órára sópácba rakjuk.

Átmossuk, leszárítjuk és hús ragasztóval leszórva feltekerjük majd a feltekert nyakat sertés hálóval újra tekerjük. Levákumozzuk és 63 C fokon 16 órát hőkezeljük.

Puliszka:

Sós vizet forralunk, belerakjuk a puliszka lisztet, folyamatos keverés mellett megfőzzük, vajjal és juhtúróval lazítjuk.

Sült zeller:

20 db újzeller 150 ml. olíva olaj, 12 cikk fokhagyma összevágva, 12 szál kakukkfű, 2 ek. só összekeverük, 175 C^o-on 45 percig, majd 24 óra szárítás 55 fokon.

Szárított zeller:

1 zeller gyökér (kb. 700 g), 600 g víz, 600 g fehér szója szósz

A vizet a szójaszósszal felforraljuk, majd hozzáadjuk a négybevágott zeller gyökeret és 25 percig főzzük. Ezek után 2 napig 65 fokon szárítjuk.

Füge Chutney:

120 ml víz 120 ml fehér borecet 200 g barnacukor, 2 fej lilahagyma finomra vágva, 3 db kápia paprika lesütve felkockázva, 2 piros alma kockázva, 20 db füge darabolva, 5 db datolya darabolva, 2 nagy csipet só, 1 tk. őrölt gyömbér, 0,5 tk őrölt szegfűszeg 0,5 tk őrölt szerecsendió, 2 db chili magozva