

Puskás Csaba Attila-Borkonyha

Sertés pofa tört fuszulykával

Sertés pofa:

A pofát lekártyázzuk, majd olajon lepírítjuk, hogy szép pörzsanyag keletkezzen, kiszedjük és a pörzsanyagon lepírítjuk a zöldségeket. Visszarakjuk a pofát, felöntjük sertés glace-al és sütőben, lefedve 175 C fokon 2 órát hőkezeljük.

Bab krém:

Tarka babot egy éjszakára beáztatjuk majd húsleves és víz keverékébe puhára főzzük. Ha megpuhult fokhagymát reszelünk bele. Főzőlével együtt leturmixeljük, és füstölt olíva olajjal ízesítjük.

Bab ragu:

A ceruza babot sós vízben leforrázzuk, a szójababot megpucoljuk, shalotta hagymát finomra vágjuk és leforrázzuk, kápia paprikát lesütjük, lekaparjuk és felkockázzuk. Mindenből egy ragut készítünk, amit petrezselyemmel meg ecettel ízesítünk.

Marinált mogyoró hagyma:

A hagymát megtisztítjuk majd szőlőmagolaj és sóval összekeverjük. Levákumozzuk 100 C 15 percg hőkezeljük majd, ha kehült, marináljuk.

Hagyma marinád:

600 g rizs ecet

400 g víz

60 g só

200 g cukor

4 g koriandermag

5 g feketebors

6 g mustármag

1 csillagánizs



Felforraljuk az ecetet a vízzel, sóval és a cukorral. A fűszereket belerakjuk egy teatojásba, felforraljuk majd hagyjuk kihűlni.