

## **Budapest Party Service**

Balogh Krisztián-Catering ételek, trükkök, technikák

### **Burgundi marhapofa, szarvasgombás Pommes Anna, francia zöldbab**

#### Hozzávalók:

- 4x200 g marhapofa
- 120 g vöröshagyma
- 50 g sárgarépa
- 50 g angol zeller
- 1 db babérlevél
- 5 g friss kakukkfű
- 5g friss kakukkfű
- 10 g friss petrezselyem
- 400 ml száraz vörösbor (Pinot Noir)
- 20 g étolaj
- 400 ml marha stock
- 10 g fokhagyma
- só, frissen őrölt bors
- egész bors
- 250 g császárszalonna
- 150 g gyöngyhagyma
- 2 db ördögsekér gomba

#### Burgundi marhapofa

A visszaredukált vörösbort lehűtjük és a tisztított darabolt marhapofára öntjük, amihez hozzá adjuk a nagyobb darabokra vágott zöldségeket és a friss fűszereket, sót, egész borsot és fokhagymát.



Egy éjszakára a hűtőbe tesszük. Húst kivesszük és leszárítjuk, sózzuk és borsozzuk és elősütjük úgy, hogy legyen szép kérge.

A vörösbors zöldségeket leszűrjük és egy forró serpenyőben szépen megpirítjuk, karamellizáljuk. Normál esetben a zöldségre egy 1-2 evőkanál lisztet teszünk és pár perc pirítás után felöntjük szép apránként a szűrt vörösborral, de a mi esetünkben ezt most elhagyjuk mert szeretnénk, hogy glutén mentes maradjon az étel.

A pirított húst a visszaredukált vörösbort, a marha alaplevet, karamellizált zöldségeket és egy bouquet garni-t (fűszer csokor) egy nagyobb tűzálló edénybe tesszük és 160 fokon 3 óráig sütjük. Arra ügyelünk, hogy a lé egyveleg lepje el a húst és tegyünk rá zsírpapírt és alufóliával tökéletesen zárjuk le az egészet.

Ha kész és teljesen puha a hús akkor kiemeljük a levéből és pár perc pihentetés után kisebb nagyobb szelvényekre szedjük szét, ha kell akkor utána ízesítjük. Óvatosan préseljük és sokkoljuk le, ha kész akkor formára vágjuk.

A vörösboros egyveleget leszűrjük és visszaredukáljuk, egy jó ízű mártást csinálunk belőle. Én szerviz előtt egy kevés hideg vajat szoktam beletenni.

Külön sous vide sárgarépával és angol zellerrel dobom fel az ételt. Császárszalonnát kisebb kockára darabolom és forró vízben kicsit pár percig főzöm, aztán kiemelem a vízből és jól leszárítom, olívaolaj és vaj keverékén ropogós, aranybarnára sütöm.

Tisztított gyöngyhagymára céklás forró savanyító levet teszek és lefedve hagyom, hogy készre puhuljon. Célom, hogy szép cékla színe legyen, kellően savas és roppanós maradjon. Ha kihűlt akkor vákumozom a levével együtt.



Anna burgonya (Pommes Anna)

200 g magas keményítő tartalmú burgonya

120 g vaj (sokan a sótlan vajat részesítik előnyben én viszont nem, nálam a sózott a nyerő)

Friss kakukkfű

fokhagyma gerezd

30 g szarvasgomba püré

só, bors

Vajból friss kakukkfűvel és a fokhagymával ízesítve egy tisztított vajat készítek, burgonyát tisztítom és vékony szeletekre szeletelem gép segítségével vagy mandolinnal. Egy keverő edényben összekeverem a burgonyát a tisztított vajjal és a szarvasgomba pürével. Egy tűz álló edénybe teszem a burgonyát (szép sorban, kicsit fedésben) amit sütőpapírral kibélelek.

200 fokos előmelegített sütőbe teszem a már sütőpapírral és alufóliával zárt edényt és 30 percig sütöm. Ha megpuhult a burgonya akkor papír és fólia nélkül még 15-20 percig hagyom a sütőben. Ha kész, ezt is préselem és csak következő nap fogom formázni és használni.