

Ökörszály demi-glace

Hozzávalók	Mennyiség
Ökörszály (5-8cm darabok)	10kg
csirke (8 darabba vágva)	2kg
hagyma	200g
répa	100g
petrezselyem gyökér	100g
póréhagyma	100g
fokhagyma	30g
zeller(gumó)	100g
gyömbér	50g
zöld alma	100g
vaj	250g
kakukkfű	10g
Xanthan víz 2%	50g
technika	<p>Sütőben pirítsd meg az ökörszályt 200°C-on 30 percig. Miközben a csontok sülnek, egy nagy fazékban süsd meg a csirkét egy kis olajban, bőrös oldalával lefelé. Amikor a bőre aranybarnára sül, add hozzá a vajat, a hagymát, a répát, a petrezselyemgyökeret, a póréhagymát, a fokhagymát és a zellert, majd folytasd a pirítást alacsony hőmérsékleten még 5 percig. Szűrd le a vajat, majd add hozzá a pörkölt ökörszályt. Önts egy kis vizet abba a tepsibe, amiben az ökörfarkakat sütötted, kapard le az odaragadt maradékot, és add a fazék tartalmához. Töltsd meg a fazekat 20 liter vízzel, add hozzá az almát, gyömbért és kakukkfűvet, majd főzd 5 órán át. Közben folyamatosan távolítsd el a zsírt és olajat a tetejéről. 5 óra elteltével kapcsold le a hőt, és pihentesd 30 percig. Szűrd le sajtkenőn keresztül, és dobd ki a csontokat. Keverd bele a xantán vizet. Közepes hőmérsékleten folyamatosan csökkentsd a folyadékot, közben egy kanállal távolítsd el a zsírt és olajat a tetejéről. Redukáld addig, amíg el nem éred a kívánt állagot, majd ismét szűrd le sajtkenőn.</p>

Mangalica pofa, cékla, alma és édeskömény saláta, mangalica jus

Mangalica pofa

Hozzávalók	Mennyiség
Mangalica pofa	10 db
víz	1 l
só	30g
Mangalica jus (sózatlan)	200g
technika	<p>Távolítsd el minden felesleges zsírréteget és ínát a marhapofákról, és tedd félre későbbi használatra.</p> <p>Keverd össze a vizet és a sót, majd merítsd bele a pofákat, és áztasd őket 3 órán át. 3 óra elteltével, öblítsd le a húst és itasd szárazra. Forró serpenyőben vagy japán grillen pirítsd meg a pofákat minden oldalról.</p> <p>Tedd a pofákat vákuumtasakba a mangalica jusvel, és vákuumozd 100%-ra.</p> <p>Helyezd a sous-vide-ba 80°C-on 8 órára.</p> <p>Vedd ki és helyezd a pofákat a tasakból a jusvel együtt egy serpenyőbe. Alacsony hőmérsékleten kezd el csökkenteni a folyadékot, amíg a pofákra glazúrszerű bevonat nem kerül.</p>

Mangalica jus –

Hozzávalók	Mennyiség
Demi-glace	1l
Mangalica maradék	300g
Salotta hagyma	100g
vörösbor	200g
kakukkfű	5g
csillagánizs	1 db
citromhéj	2g
technika	<p>Egy serpenyőben kevés olajon pirítsd meg a mangalicát aranybarnára, add hozzá a salotta hagymát, és alacsony hőfokon pirítsd tovább 5 percig.</p> <p>Sieve szűrő segítségével szűrd le az olajat, majd a húst és a hagymát tedd vissza ugyanabba a serpenyőbe. Deglasszírozd vörösborral, és redukáld addig, amíg a vörösbor szinte teljesen elpárolog. Add hozzá a demi-glace-t, és forrald fel. Lassú tűzön főzd 15 percig.</p> <p>Add hozzá a csillagánizst, a kakukkfűvet, a citromhéjat, és hagyd állni 30 percig, hogy az ízek összeérjenek.</p> <p>Szűrd le, és tegyél félre 200 g-ot (a mangalicapofának), majd ízlés szerint sózd meg.</p>

Cékla, alma és édeskömény saláta

Alma és édeskömény töltelék –

Hozzávalók	mennyiség
Roscoff hagyma (finomra vágva)	150g
szőlőmag olaj	20g
édeskömény (finomra vágva)	100g
alma (finomra vágva)	100g
körte balzsam ecet	20g
citromhéj	1g
kakukkfű	2g
só	1g
technika	Alacsony hőfokon, kevés olajban főzd a hagymát amíg puha nem lesz. Add hozzá az édesköményt és a balzsamecetet és alacsony hőmérsékleten főzd 2 percig. Add hozzá a kakukkfűvet, a citromhéjat, almát és a sót, és hagyd lehűlni.

Céklazselé -

Hozzávalók	Mennyiség
Tokaji ecet	37g
cékla juice	110g
friss almalé	110g
Meggy szirup	37g
só	1.2g
Agar agar	4g
Technika	Forrald össze a hozzávalókat, és töltsd egy szilikon formába, aminek üreges a közepe. Töltsd meg a közepét az édeskömény és alma töltelékkel, majd adj még egy réteg zselét a tetejére