

# ISMERŐS ÉTELEK ÚJ „TÁLALÁSBAN”

Tavasszal a menüt is érdemes megújítani. Például bolondítsuk meg a medvehagyma-krémlevest, amelyet elkészíthetünk a várva várt első friss zöld levelekből vagy reformáljuk különleges ínycséggé az örök kedvencet, a brassóit!



Szöveg - **Lutz Lajos** / Kép - **Kaunitz Tamás** / **A SÉF AJÁNLATA**

◆ A receptek négy főre szólnak

## MEDVEHAGYMA-KRÉMLEVES PIRÍTOTT KALÁCCSAL ÉS KACSAMÁJJAL

### Hozzávalók:

1 csokor medvehagyma  
fél liter húsleves  
2 dl tej  
2 dl tejszín  
300 g kacsamáj  
8 karika kalács  
kis fej vöröshagyma  
1 gerezd fokhagyma  
1 ek vaj  
só, bors ízlés szerint

### Elkészítés

Vajon a vöröshagymát, fokhagymát megfuttatjuk, felöntjük a húslevessel, belerakjuk a tejet, tejszín, majd felforraljuk. A megmosott medvehagymát mixerbe helyezzük, ráöntjük a forró levet és az egészet egyneművé felmixeljük. Egy finom szűrőn átszűrjük és kész a levesünk.

### Tálalás

A kalácskarikákat megpirítjuk, serpenyőben megsütjük a kacsamáját, ezt a tányér közepére helyezzük és köré öntjük a levest.

## BRASSÓI CSIRKEOSZTRIGÁBÓL

### Hozzávalók

fél kg csirkeosztriga  
fél kg újburgonya  
10 dkg bacon szalonna  
1 csokor petrezselyem  
4 gerezd fokhagyma  
só, bors ízlés szerint  
vaj  
2 dl csirkeleves  
babérlevél  
egész kömény

### Elkészítés

A burgonyákat alaposan megmossuk, sóval, babérlevéllel, egész köménnyel héjában puhára főzzük. A csirke osztrigáját megmossuk, leszárítjuk, ellenőrizzük, hogy ne maradjon rajta csontszilánk. Vajon alaposan körbepirítjuk. Kacsaszírban kis lángon puhára pároljuk a fokhagymákat, amelyeket a vaj és a csirke mellé teszünk. Hozzáöntjük a húsleves, krémes állagúra elfőzzük, majd összekeverjük a félbevágott és külön megpirított burgonyával.

### Tálalás

Megszórjuk finomra vágott petrezselyemmel és a lepirított szalonnával.

## MI AZ A CSIRKEOSZTRIGA?

A CSIRKEOSZTRIGA A CSIRKE LEGNEMESEBB RÉSZE, AMELY A FARHÁTÁNÁL TALÁLHATÓ KIS MÉLVEDÉSBEN MEGBÚJÓ SZAFTOS HÚSRÉSZ.

