

# SZENDVICS ÚJRAGONDOLVA →

**Szendvics? Az a gyorsan összedobott „szalámi-sajt-paprika kombó”? Nem feltétlenül. Íme két gasztronómiai szendvicsélmény, amelyekkel megörvendeztethetjük a családot. Persze elkészíteni kicsit tovább tart, mint a párizsis változat, viszont egy esti partin sem vallunk szégyent vele. Akár még a kertbe is kivihetjük, hiszen könnyen tálalható és fogyasztható, viszont jóval kevesebb felhajtással (és utólagos takarítással) jár, mint a grillezés vagy bográcsozás.**

Szöveg - **Litauzki Zsolt** kreatív séf, **Zsidai Group** / **A SÉF AJÁNLATA** / Kép - **Kaunitz Tamás**

♦ A receptek négy főre szólnak

## TAFELSPITZ SZENDVICS

(Séf: Vajna Tamás, ÉS Bisztró)

### HOZZÁVALÓK:

4 db 8 cm átmérőjű angol muffin (pizzatésztából készült, olívaolajjal dagasztott laza tésztából sültöttszömlé)  
20 g vaj  
600 g marhafartó (puhára főzve)  
80 g bébispenót levél (megmosva)  
1 db citromrépa (megtisztítva, vékonyra reszelve)  
1 db piros alma (hámozva, durvára reszelve)  
40 ml szarvasgombaolaj  
1 db narancs (kifacsart leve)  
1 ek dijoni mustár  
1 késhegynyi só  
1 csipet őrölt fehér bors  
1 db friss torma (meghámozva, finomra reszelve)  
2 ek Philadelphia krémsajt  
1 csomag metélőhagyma (apróra vágva)

### ELKÉSZÍTÉS:

A muffint lapjában ketté vágjuk, majd megkenjük a vajjal és rostlapon vagy serpenyőben megpirítjuk. A főtt húst nagyon vékonyra szeleteljük, utána tányérra tesszük és előmelegített sütőben átlangyosítjuk. Egy tálba tesszük a szarvasgombaolajat, a narancslevet, a dijoni mustárt, majd kézimixer segítségével összedolgozzuk. Ha ezzel készen vagyunk, a dresszingbe tesszük a sárgarépát, az almát és a spenótleveleket. Sóval és borssal ízesítjük. Legvégül összekeverjük a krémsajtot a metélőhagymával.

### ÖSSZEÁLLÍTÁS:

A muffin alsó és felső részének megpirított oldalát megkenjük a snidlinges krémsajttal. Az alsó részére helyezük az összekevert salátát, a bemelegített hússzeleteket, ráhintjük a reszelt tormát, majd a muffin felső részével lefedjük. Kísérőként ropogós burgonyachipset kínálunk hozzá.

## NEW YORK BAGEL

(Séf: Pipoly Attila, Baltazár Budapest)

### HOZZÁVALÓK 8 DARABHOZ:

50 dkg liszt  
6 dkg cukor  
4 g szárított élesztő  
2,5 dl meleg víz  
csipet só  
1 kávéskanál szóda bikarbóna  
1 evőkanál cukor  
1 tojássárga felverve

### TÖLTÉLKHEZ:

Philadelphia krémsajt  
füstölt lazacszeletek  
paradicsom  
rukkola  
kapribogyó és citrom

### ELKÉSZÍTÉS:

A hozzávalókat egy nagy keverőtálban alaposan összedolgozzuk: először a szárazanyagot keverjük el, majd apránként hozzácsurgatjuk a vizet, kidolgozzuk, majd 8 egyforma részre osztjuk. Konyharuhával letakarjuk, és 10-15 percig pihentetjük meleg helyen, ezalatt kissé megkel a tésztánk. Lisztezett deszkán téglalap formára nyújtjuk egyenként a cipókat, hosszában feltekerjük, és kört formázunk belőle, a két végét jól összenyomjuk. Ismét letakarva további 40 percig kelesztjük. Közben egy fazékban vizet forralunk 1 mokkáskanálnyi szóda bikarbónával és 1 evőkanál cukorral. Ebben főzzük elő a bageleket, mindkét oldalukon fél-fél percig. Szűrőkanállal egy sütőpapírral bélelt tepsire szedjük, majd megkenjük tojássárgájával. 180 fokos sütőben aranybarnára sütjük kb. 10-12 perc alatt. A kész bageleket Philadelphia krémsajttal kenjük meg, majd ráhelyezzük a füstölt lazacszeleteket, a rukkolát és a paradicsomot. A Baltazárban a tetejére kapribogyót és citromot is teszünk.

