



SOROZAT –
A SÉF AJÁNLATA

KÉP –
KAUNITZ TAMÁS

SZÖVEG –
BOGOS ZSUZSANNA, 21 étterem

Új ízek

CSÍPŐS-SAVANYÚ LEVES A SHANGHAIBÓL

Ha szeretünk új ízekkel próbálkozni, a csípős-savanyú leves tökéletes választás. Ez az étel úgy mutat újat, hogy közben mégis ismerős. A hozzávalókat ma már könnyedén beszerezhetjük nagyobb szupermarketben vagy ázsiai boltban. Az elkészítése nem bonyolult, és ami még nagyon fontos, nem is időigényes. Egy trükkje van: az ízesítés. A legtöbb ázsiai ihletésű étel épp itt vérzik el, hiszen amilyen magabiztosan adagoljuk a pirospaprikát vagy a petrezselymet, olyan bizonytalanok vagyunk a keleti szósók világában. Most azonban ez sem jelenthet akadályt, mindennek megadjuk a pontos mértékét a Spiler Shanghai bisztró receptje alapján.

◆ Hozzávalók (4 személyre):

24 g fafülgomba
3,2 cl szezámolaj
6,4 cl ázsiai ecet
6,4 cl világos szójaszós
16 g só
40 g tofu
80 g bambuszrügy
1 nagyobb sárgarépa
16 cl édes chiliszós
1 tojás
újbagyma

Elkészítés:

1. A szárított fafülgombát beáztatjuk egy-másfél órára, amíg megszívja magát.
2. A gombát, a sárgarépát és a bambuszrügyet kis kockákra vágjuk.
3. Olajon lepirítjuk a feldarabolt zöldségeket, hozzáadjuk az édes chilit, majd ezzel is pirítjuk.
4. Nagyjából egy liter vízzel felöntjük a zöldségeket, és fél órán keresztül főzzük: egyszer forrjon fel!
5. Beletesszük a kockára vágott tofut, ízesítjük a világos szójaszósszal és az ázsiai ecettel.
6. Végezetül egy darab tojást felferünk habverővel, majd belecsurgatjuk a levesbe, és megvárjuk, amíg egyszer felforr.
7. Tálaláskor újbagymakarikákkal díszítjük. ◆





Klasszikusok könnyedén

A TÚRÓS CSUSZA

„Szeretőmet és a franciákat és a túrós tésztát és a rónaságot fülem hallatára ne gyalázza senki” – figyelmeztetett *Petőfi Sándor* 1847-ben kelt levelében. *Petőfi* itt is a magyar nép nevében szól, hiszen a túrós tészta legalább olyan közel áll szívünkhöz, mint a gulyás vagy a rántott hús. A csábítás eszközeként tűnik fel a *Három tavasz* c. operettben: „Jöjjön ki Óbudára, egy jó túrós csuszára” – énekelte *Bilicsi Tivadar*. Kísérőként megtaláljuk a halászlé vagy a harcsapaprikás mellett. És természetesen, mint minden igazán magyar ételhez, ehhez is kapcsolódik egy nagy vita: szalonnapörcc vagy porcukor kerüljön a tetejére, esetleg mindkettő? Fontos ételünk tehát a túrós csusza, még ha mostanában nincs is reflektorfényben. Talán túlságosan egyszerűnek tűnik ehhez, pedig épp ebben van nagyszerűsége: ha jó alapanyagokból dolgozunk, nem tudjuk elrontani! A tészta tehát legyen tényleg csusza, a túró és a tejföl pedig kellően zsíros. (Utóbbiakat piacon a legegyszerűbb beszerezni.) A Pest-Buda étterem útmutatása szerint így készítjük el:

Hozzávalók (4 személyre):

1 kg csuszatészta
8 dkg füstölt zsír
24 dkg túró
16 dkg tejföl
só, bors ízlés szerint
16 dkg szalonnapörcc

Elkészítés:

1. A tésztát sós vízben kifőzzük.
2. A kifőzött csuszatésztát a füstölt szalonna zsírján aranybarnára pirítjuk.
3. A tejfölt és a túrókat kevés borssal ízesítjük, illetve egy kis zsírt is teszünk a keverékhez.
4. A tészta lepirítása után hozzákeverjük a bekevert túrókat, illetve a füstölt szalonnapörccöt.
5. Tálaláskor a tetejére még egy kis tejfölt teszünk. ♦