



„Ez a szakácskönyv három generáció receptjeit tartalmazza. A hagyományos vendéglátásban érzem otthon magam, a hagyományos ételeket és ízeket képviselem. Persze tudom, haladni kell a korrallal, felnőtt egy új vendéggeneráció, amely egyre kíváncsibb és igényesebb. Ezért aztán a modernizációt, a friss irányokat már Robi fiamra bízom. Arra azonban közösen ügyelünk, hogy minden ételünk íze – akárhonnán jöjjön is az ötlete – »rosensteines« legyen. Kettőnk legkedvesebb ételei mellett bepillantást nyújtunk a privát hétköznapijainkba, és közreadunk egy csokorra való azokból a receptekből is, amelyeket immár egyre gyakrabban készítünk el odahaza a lányokkal együtt. Mert akárcsak én egykor, már ők is sokszor ott sürgölődnek a konyhában a fazék körül, és kérdezik tőlem, hogy »Papa, ma mit fogunk főzni?«.

Fogadják tőlünk jó szívvel ezt a receptgyűjteményt, teljék benne legalább annyi örömük, mint amennyi örömmel mi ezt a könyvet összeállítottuk. Tartsák a konyhában jó helyen a polcon, forgassák sokszor és főzzenek belőle jóízűeket, amikor csak tehetik!”

Rosenstein Tibor

a **GoodFood** ajánlásával

„Apu mellett nőttek fel a konyhában, így gyerekkorom óta magamba szívhattam mindazt, amiről számomra a vendéglátás szól. Ha meg kellene határoznom, minek is tartom magam, akkor a vendéglős szót használnám. Célom, hogy mindazt a hagyományt, amit Apu megteremtett, tovább vigyem, és ha kell, akkor a modern kor igényei szerint fejlesszem, és egyúttal megmutassam a saját stílusomat is. Sokféle irányzat van rám hatással, igazán azt szeretem, ha az egyszerű, könnyen befogadható ételleket picit kifinomultabb, letisztultabb tálalásban mutathatom meg. Fontos számomra a kreativitás és az, hogy a már kialakult »rosensteines« ízvilág visszaköszönjön az én fogásaimban is.”

Rosenstein Róbert

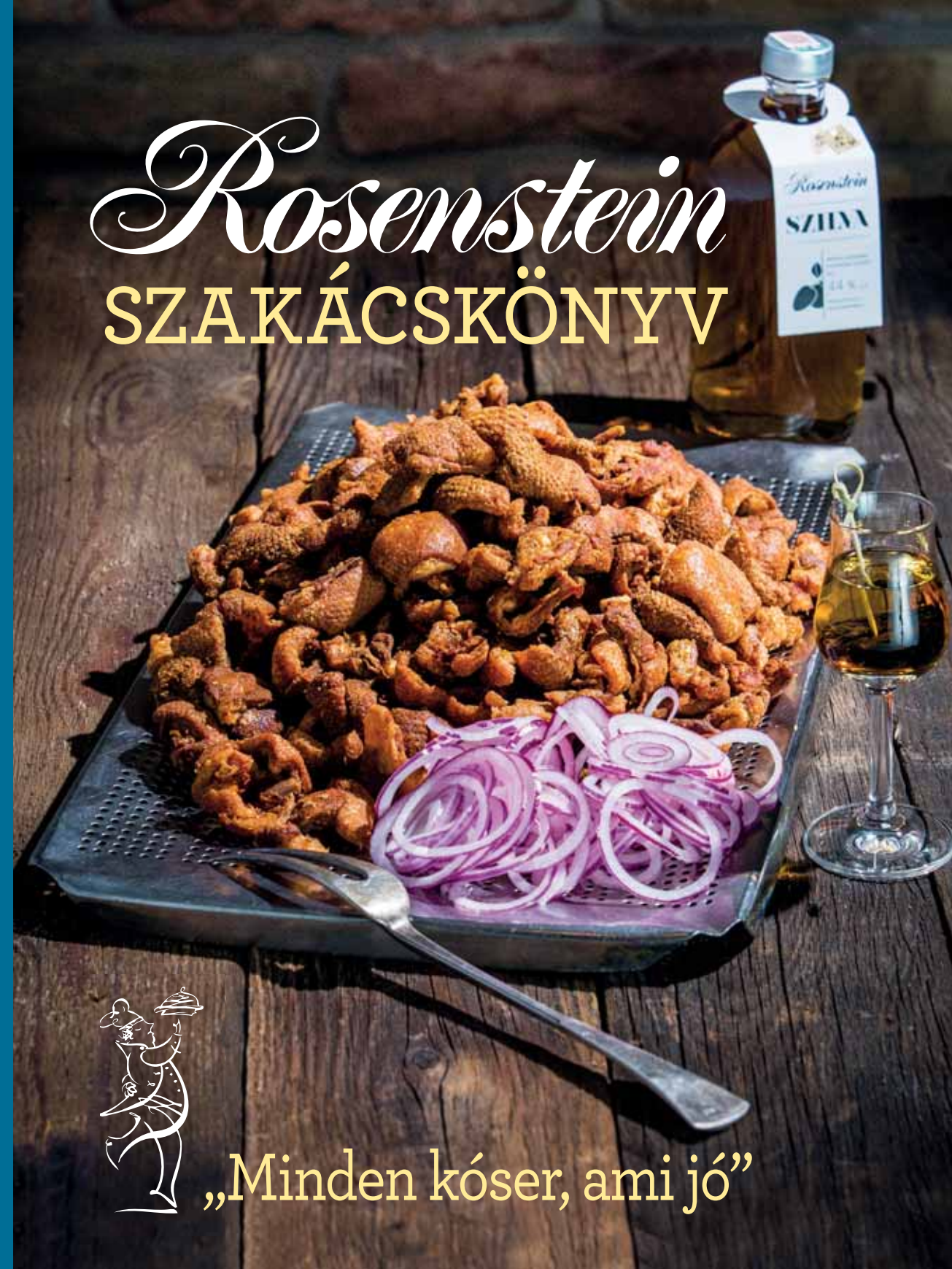


3990 Ft



Rosenstein SZAKÁCSKÖNYV

Rosenstein SZAKÁCSKÖNYV



„Minden kóser, ami jó”



„Azokat az ételeket válogattam össze, amelyek vagy végigkísérték az életemet, kötődnek a hagyományokhoz, vagy valamiért számomra nagyon kedvesek. A főzelékeket például a nagymamáimtól tanultam, de a vidéken eltöltött évek tapasztalatait is igyekszem átadni a receptjeimben. Örülök, hogy világéletemben azzal foglalkozhattam, amit szívből szeretek csinálni, és kívánom, hogy más is olyan elégedett legyen az életével, mint amilyenek én mondhatom magam. Jó főzést és jó étvágyat kívánok!”

Rosenstein Tibor

Rosenstein
SZAKÁCSKÖNYV



Szöveg és receptek
ROSENSTEIN TIBOR, ROSENSTEIN RÓBERT

Fotó
PIXELTASTER - PINTÉR ÁRPÁD

Családi fotóarchívum
BAKCSY ÁRPÁD

Produkciós vezető
ÖRDÖGH BÁLINT

Grafikai tervező, képszerkesztő
CSERMÁK ANNAMÁRIA

Szerkesztő
SZÉP KRISZTA

Könyvkiadási igazgató
SZUBA JOLANTA

Minden jog fenntartva!

ISBN 978-963-09 8152-1

© Kossuth Kiadó 2014

Felelős kiadó
KOCSIS ANDRÁS SÁNDOR
a Kossuth Kiadó Zrt. elnök-vezérigazgatója
A kiadó az 1795-ben alapított Magyar Könyvkiadók
és Könyvterjesztők Egyesülésének a tagja

Nyomta és kötötte
a Dürer Nyomda Kft. Gyulán
Felelős vezető
KOVÁCS JÁNOS ügyvezető igazgató

Rosenstein

SZAKÁCSKÖNYV



Kossuth Kiadó

TARTALOM

ELŐÉTEL

Corzetti	142
Csontvelő pirítóssal	28
Focaccia.....	146
Fűszeres tojáspástétom (zsidó tojás).....	20
Gefilte fish (töltött hal).....	18
Ineresz (zsidó szalonna).....	26
Libarilette	98
Libatöpörtyű.....	22
Malacfülsaláta.....	94
Pácolt hering.....	96
Padlizsánkrém	138
Paprikakrém	24
Pászka bruschetta	92
Pizzakenyér hagymalekvárral	144
Töltött bundás zsemle.....	140

LEVES

Birsalmaleves macesszel és libanyelvel	100
Csurgatott tojásleves.....	152
Csülkös fejtettbab-leves.....	154
Halászlé.....	38
Hideg nyári zöldbaleves	156
Marhahúsleves macesszgombóccal.....	36
Tárkonyos őzraguleves.....	40

FŐÉTEL

Báránycsülök polentával és ricsettel	112
Birkapörkölt bográcsban	172
Borjúcsülök Pékné-módra.....	50
Erdei gombák buggyantott tojással.....	110
Főzelékek, ahogy a nagymamámtól tanultam (paraj, tök, paradicsomos krumpli).....	70
Harcsapacal	52
Harcsapaprikás túrós csuszával	56

Hot Goose avagy libahotdog	116
Kacsamell kelkáposztaguval.....	114
Kijevi gömbcsirke.....	118
Konfitált marhaoldalas édesburgonya-gombóccal.....	120
Lasagne	160
Ludaskása	58
Mandulás fogas „Goujon”-módra.....	66
Mentás töltött paprika	46
Nyári kapros töltött káposzta	60
Osso bucco.....	164
Pesztós pisztráng	122
Pirított bányamáj.....	44
Rakott borjúnyelv	48
Sólet	68
Sült libacomb	162
Szalontüdő (pájsli).....	54
Szent Jakab-kagyló zöldborsópürével.....	104
Töltött csuka	42
Töltött libanyak gerslirizzottóval	108
Töltött szegy	166
Vaddisznótarja pászkatócsnival.....	106
Vörösboros kakaspörkölt.....	168

DESSZERT

Barchesz.....	182
Császármorzsa.....	78
Édes macesszgombóc.....	80
Fánk hanukára.....	186
Flódni cake pop.....	126
Gőzgombóc	82
Hámán-táska	178
Madártej.....	76
Mákos nudli.....	190
Pisai ferde túrós.....	130
Rigó Jancsi	128
Sacher-torta	194
Szilvás gombóc.....	192

ÜDVÖZLET AZ OLVASÓNAK!

Rosenstein Tibor vagyok, vendéglős és szakács. Budapesten, Kőbányán, azon belül is a Gyömrői úton gyerekeskedtem. A szüleimet a második világháború és a holokauszt borzalmaiban elvesztettem, a két nagymamám nevelt fel. Mindent, amit az ételekről és a szó valódi értelmében vett vendéglátásról tudok, tőlük tanultam. Mérhetetlen hálával tartozom ezért nekik és a sorsnak.

Az a gyerek voltam, aki folyamatosan kint lábatlankodott a konyhában, és amikor csak hozzáfért, emelgette a fedőket. Örökké éhes voltam és cingár – állandóan ettem volna! A nagymamáim látták rajtam, mennyire érdekel minden, ami az ételek körül történik, így már egészen korán fontos dolgokat is rám bízta. A piacról például én vihettem a sacherhez a csirkét, hogy kóser módon vágja le azt. Ez nagy dolog volt – nekem biztosan az. Persze nem mindig tudunk kóser módon étkezni – mint sok minden más, ez is a kor sajátossága volt. Talán ennek is tudható be, hogy az anyai nagyanyám azt a sajátos „védekező mechanizmust” találta ki és hagyta rám, ami így szól: Minden kóser, ami jó! Igaza volt. Ezek után aligha véletlen, hogy a szakácsszakmát választottam hivatásomul, ugye?

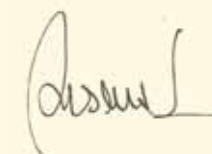
Szakmai életem során a legnagyobb hatással a margitszigeti nagyszállóban még szinte gyerekfejjel eltöltött tanulmányidőszak, a nagykőrösi Cifra csárdában és Cegléden eltöltött évek, valamint a Kispipa nevű étterem voltak – itt 1979-től tíz éven át vittem a konyhát. Talán hihetetlen, de a mai napig abból élek, ami inasként a Margitszigeten belém ivódott. Akkor még bőven voltak „természetes” – ma már talán biónak mondanánk – alapanyagok. Zalai rák, éti csiga, béka, amit rendszeresen egy tejes badellában hozott egy bácsi, de olyan is akadt, hogy a szilveszteri malacot ott helyben vágtuk le a pincében. Én azóta is minden szakácsfogást megtanítok és átadok a mellettem lévő szakácsoknak – azt gondolom, ettől leszünk mi mások.

Két dolgot vallok, ha úgy tetszik, családfőként és vendéglátóként ezek az én iránytűim és útravalóim. Az egyik, hogy a sorsunk leginkább a tetteinkben mutatkozik meg. A másik pedig, hogy az étterem nemcsak lakomahely, hanem a lélek és a szellem feltöltődési helye is egyben. Ezért egy vendéglátóhelynek a békesség szigetének is kell lennie. Mi ehhez a magunk módján azzal is igyekszünk hozzájárulni, hogy a családból mindig van valaki a vendéglőben, akivel lehet beszélgetni, aki segít abban, hogy a vendég azt érezhesse, otthon van, jó kezekben van. Mondják meg, létezik ennél jobb érzés a világon?

A mondás úgy tartja, minden sikeres férfi mögött áll egy nő. Én ebből a szempontból is szerencsésnek mondhatom magam, mert az én sikereimhez immár öt fantasztikus nő járul hozzá. Elsőként és legfőképpen a feleségem, Judit, vagyis a Mama. Nélküle a vendéglő elődjéül szolgáló Kürtös ételbárt, első önálló üzletemet sem tudtam volna megnyitni. Oroszlánrésze van abban, hogy mindent közösen, családként tudunk elérni és családként tudunk összetartani. Aztán ott van a menyem, Timi, aki a fiam és egyben jobb kezem, Robi boldogságán keresztül az enyémhez is sokat tesz hozzá, és aki a családi vállalkozásból immár egyre finomabb süteményekkel és desszertkreációval veszi ki a részét. Mira, Luca és Hanna pedig a külön bejáratú gyémántjaim – az én kis unokáim, akik a szememben a család jövőjét testesítik meg, és akik egyszer talán majd a fiammal együtt folytatják tovább azt az utat, ami én megkezdtem.

Ez a szakácskönyv három generáció receptjeit tartalmazza. A hagyományos vendéglátásban érzem otthon magam, a hagyományos ételeket és ízeket képviselem. Persze tudom, haladni kell a korrallal, felnőtt egy új vendéggeneráció, amely egyre kíváncsibb és igényesebb. Ezért aztán a modernizációt, a friss irányokat már Robi fiamra bízom. Arra azonban közösen ügyelünk, hogy minden ételünk íze – akárhonnán jöjjön is az ötlete – »rosensteines« legyen. Kettőnk legkedvesebb ételei mellett bepillantást nyújtunk a privát hétköznapjainkba, és közreadunk egy csokorra valót azokból a receptekből is, amelyeket immár egyre gyakrabban készítünk el odahaza a lányokkal együtt. Mert akárcsak én egykor, már ők is sokszor ott sürgölődnek a konyhában a fazék körül, és kérdezik tőlem, hogy »Papa, ma mit fogunk főzni?«.

Fogadják tőlünk jó szívvel ezt a receptgyűjteményt, teljék benne legalább anyyi örömük, mint amennyi örömmel mi ezt a könyvet összeállítottuk. Tartsák a konyhában jó helyen a polcon, forgassák sokszor és főzzenek belőle jóízűeket, amikor csak tehetik! Ha pedig élőben is szeretnék megtapasztalni, milyen is a Rosenstein-féle vendéglátás, látogassanak el hozzánk Budapestre, a Mosonyi utcába. Várjuk Önöket szeretettel!





HAGYOMÁNYOS FOGÁSOK



ELŐÉTEL

- Gefilte fish (töltött hal)
- Fűszeres tojáspástétom (zsidó tojás)
 - Libatöpörtyű
 - Paprikakrém
- Ineresz (zsidó szalonna)
 - Csontvelő pirítóssal

LEVES

- Marhahúsleves maceszgombóccal
 - Halászlé
- Tárkonyos őzraguleves

FŐÉTEL

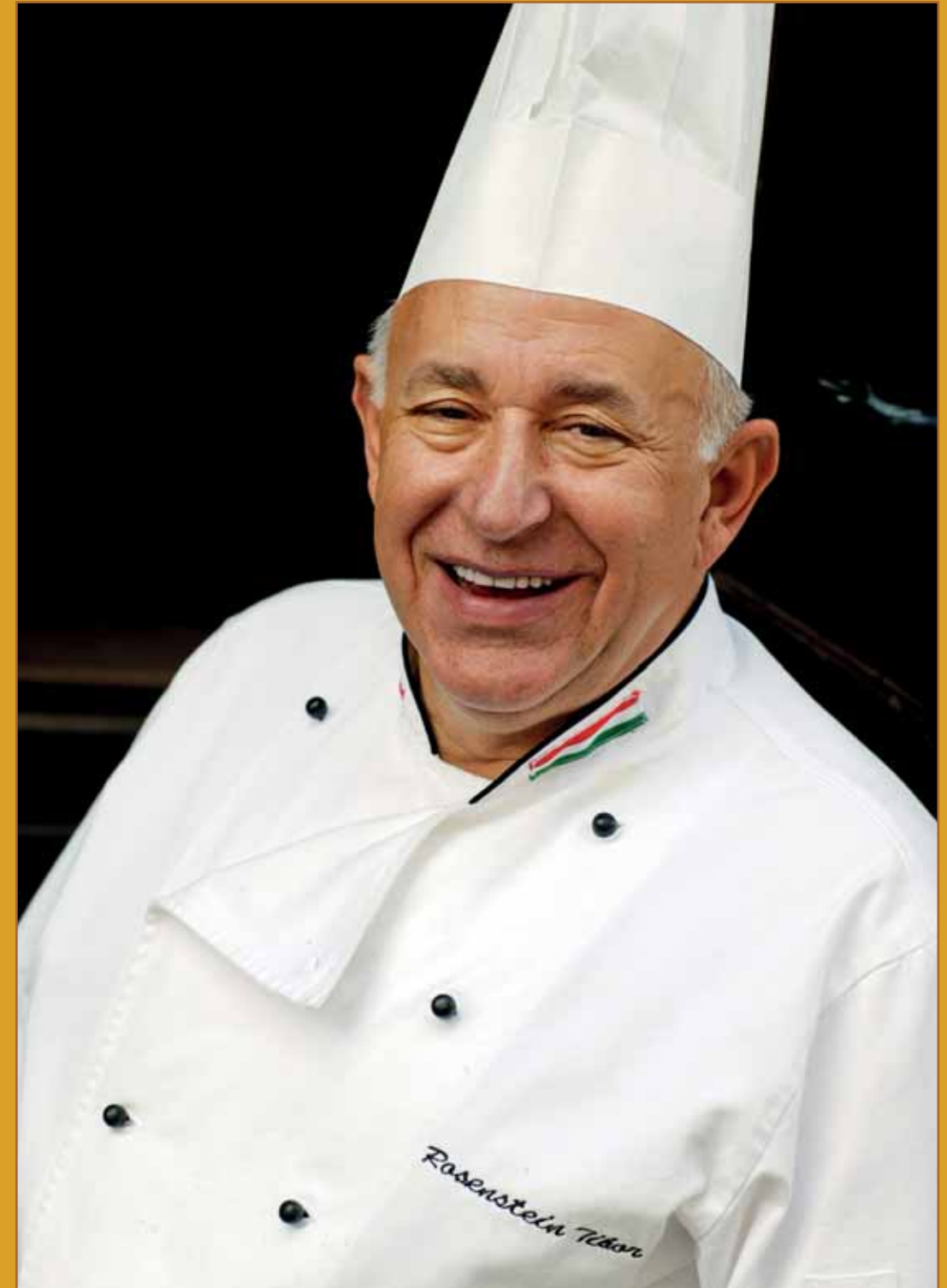
- Töltött csuka
- Pirított báránymáj
- Mentás töltött paprika
 - Rakott borjúnyelv
- Borjúcsülök Pékné-módra
 - Harcsapacal
 - Szalontüdő (pájsli)
- Harcsapaprikás túrós csuszával
 - Ludaskása
- Nyári kapros töltött káposzta
- Mandulás fogas „Goujon”-módra
 - Sólet
- Főzelékek, ahogy a nagymamáktól tanultam (paraj, tök, paradicsomos krumpli)

DESSZERT

- Madártej
- Császármorzsa
- Édes maceszgombóc
- Gőzgombóc

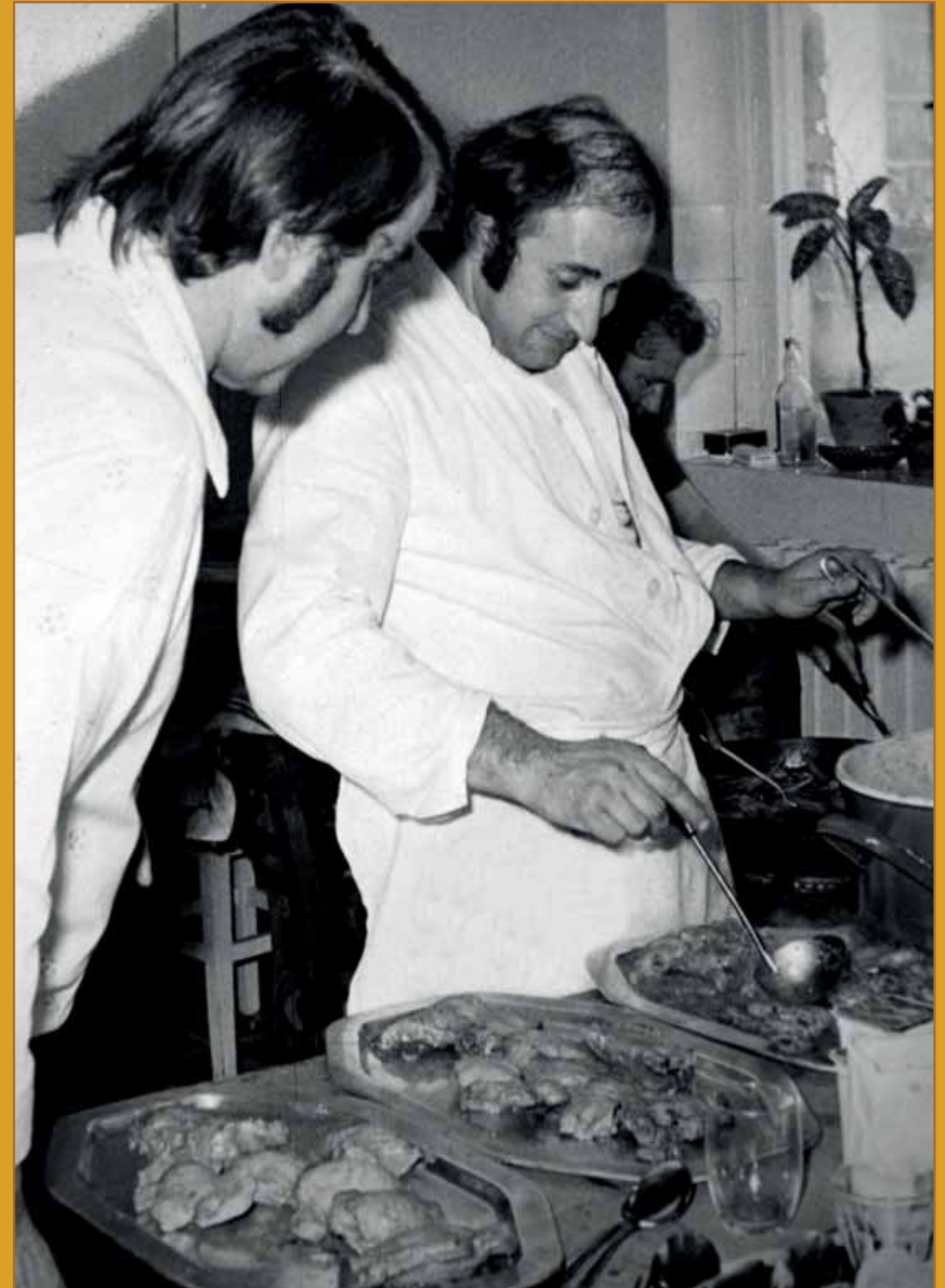
ROSENSTEIN TIBOR

Azokat az ételeket válogattam össze, amelyek vagy végigkísérték az életemet, kötődnek a hagyományokhoz, vagy valamiért számomra nagyon kedvesek. A főzelékeket például a nagymamáimtól tanultam, de a vidéken eltöltött évek tapasztalatait is igyekszem átadni a receptjeimben. Örülök, hogy világeletemben azzal foglalkozhattam, amit szívből szeretek csinálni, és kívánom, hogy más is olyan elégedett legyen az életével, mint amilyenek én mondhatom magam. Jó főzést és jó étvágyat kívánok!





A kezdet, a fiatalságom:
az az időszak, amikor
igyekeztem mindent
megtanulni.







Ahonnán minden indult, a családi örökség

GEFILTE FISH (TÖLTÖTT HAL)

Zsidó eredetű ünnepi előétel. Régen a halas töltelék a hal bőrébe töltötték vissza – innen az elnevezés. Az új változatban a töltelékből roládokat formáznak.

HOZZÁVALÓK 4 FŐRE

- 2 db pontyfilé
- 4 db pontyfej
- 2 fej vöröshagyma
- 2 gerezd fokhagyma
- 1 szál sárgarépa
 - 2 tojás
- 2 lap pászka
- babérlevél
- reszelt szerecsendió
- egy kb. 3 cm-es gyömbér, a fele szeletelve, másik fele lereszelve
- pászkadara igény szerint
- só, bors

ELKÉSZÍTÉS

1. Főzzük a pontyfejeket 2 liter vízben lassú tűzön 1 órán át a hagymával, 1 gerezd fokhagymával, sárgarépával, babérlevéllel, gyömbérrel, szerecsendióval, sóval, borssal.
2. Daráljuk át a töltelékhez a halfilét háromszor, apró lyukú darálón. (Azért van rá szükség, hogy „szálkamentesítsük” a halat.) Adjuk hozzá a tojásokat, az előzőleg beáztatott, majd kinyomkodott pászktát, a zúzott fokhagymát, a reszelt gyömbért, szerecsendőt, sót, borsot. Keverjük össze, és ha túl laza lenne a töltelék, adjunk hozzá zsemlemorzstát.
3. Fóliába tekerve formázzunk belőle 3 cm átmérőjű roládokat.
4. Szűrjük le a hallevet (óvatosan, hogy ne legyen zavaros), tegyük bele a roládokat és gyöngyözve főzzük 15-20 percig.
5. Ha kész, vegyük ki a roládokat és várjuk meg, amíg kihűl. Vágjuk 1 cm vastag karikákra. Vágjuk fel mellé a sárgarépát is.
6. Tegyük tányérokba, szedjük rá a kihűlt levet. Hűtőben pihentessük legalább egy éjszakán át, amíg teljesen bekocsonyásodik.



FŰSZERES TOJÁSPÁSTÉTOM (ZSIDÓ TOJÁS)

Az indulás óta szerepel az étlapunkon ez a fogás, megunhatatlan,
az egyik ikonikus ételünk.

HOZZÁVALÓK 5 FŐRE

- 10 db tojás
- 20 dkg libamáj
- 1 fej vöröshagyma
- 10 dkg libazsír
- 1 ek. mustár
- só, bors, pirospaprika

ELKÉSZÍTÉS

1. Hevítjük fel a zsírt egy serpenyőben, süssük meg benne a májat, vigyázva, nehogy túlsüljön, mert száraz lesz. Pihentessük 10 percig, utána egy villával nyomkodjuk össze a májat a zsírral együtt, míg egy kissé darabos májpépet nem kapunk. Hagyjuk kihűlni.
2. Vágjuk nagyon finom, apró kockára a hagymát, vagy reszeljük le, majd ízesítsük kevés sóval. A főtt tojásokat tojásvágóval szintén vágjuk apró kockára.
3. Tegyük mindent egy keverőtálba, majd ízesítsük mustárral, sóval, borssal, pirospaprikával és keverjük össze. Tegyük hűtőbe 20 percre. Píritós kenyérral vagy szeletelt barchesszel kínáljuk.



LIBATÖPÖRTYŰ

Ez az étel hozzátartozik a zsidó családok ünnepi étkezéséhez, kiváló bevezető fogás, de önállóan is nagyon kellemes sörkorcsolya.

HOZZÁVALÓK 4-5 FŐRE

- 5 kg bőrös libaháj
- só (ízlés szerint)
- 3 dl víz

ELKÉSZÍTÉS

1. Vágjuk a hájat kb. 5x5 cm kockákra. Túl apróra nem ajánlatos, mert nagyon kicsire összesülhet. Tegyük egy vastag falú lábosba, öntsük alá a vizet és kezdjük sütni közepes erősségű lángon. Amikor kiolvad, erősebbre állíthatjuk a hőfokot. Fakanállal sűrűn kevergessük és süssük addig, míg aranybarna nem lesz.
2. Szedjük szűrőkanállal tálcára vagy tepsire, hagyjuk kihűlni. Ízesítsük kevés sóval. Karikára vágott lilahagymát szoktunk tálalni hozzá.

