

Marinált bélszín spárgával, kucsmagombával és endíviasalátával

(Mariniertes Rinderfilet mit Spargel, Morcheln und Friséesalat)

HOZZÁVALÓK

40 dkg marhabélszín

3 dkg zöldfűszer

(petrezselyem, snidling,
turbolya, bazsalikom)

8 szál fehér spárga

20 dkg friss kucsmagomba
(kicsik)

1 marék endíviasaláta

1 db szikkadt zsömlé

1 citrom leve

olívaolaj

só, frissen őrölt bors

A MARINÁDHOZ

2 EK dióolaj

pár csepp fehér

balzsamecet

1 Előző nap előkészítjük a bélszínt: a zöldfűszereket apróra vágjuk, egy tányérra tesszük, jól összekeverjük. A bélszínt megsózzuk, megborsozzuk, olívaolajjal bedörzsöljük és a zöldfűszerekben meghempergetjük. Alufóliára helyezzük, szorosan beletekerjük, majd újabb réteg alufóliába csomagoljuk. Betesszük a mélyhűtőbe, kicsit megfagyasztjuk. (Fagyasztás után még vághatóknak kell lennie a húsnak, azaz: ha kenyérszeletelő gépet használunk, erősebben is megfagyaszthatjuk, hosszabban is bent hagyhatjuk a fagyasztóban.)

2 Másnap meghámozzuk a spárgát, fás végét levágjuk. Egy lábasban sós vizet forralunk a szikkadt zsömlével, a citromlével és egy csipetnyi cukorral, beletesszük a spárgát, és roppanósra főzzük. Jeges vízzel leöblítjük.

3 A kucsmagombát megtisztítjuk, hideg vízzel leöblítjük, majd megszárogatjuk. Azután a kucsmagombát a fölhevített olajon kicsit megfuttatjuk. Hűlni hagyjuk. Az endíviasalátát megtisztítjuk, hideg víz alatt leöblítjük és salátacentrifugában megszáritjuk.

4 A pácléhez a dióolajat egy kis balzsamecettel elkeverjük, megsózzuk és megborsozzuk. A spárgát falatokra vágjuk. A spárgadarabokat, a kucsmagombát és a salátát marináljuk.

5 Végül kivesszük a bélszínt a mélyhűtőből, kicsomagoljuk és lehetőleg vékony szeletekre vágjuk. Négy tányérra osztjuk a bélszínszeleteket, kicsit megsózzuk és megborsozzuk, olívaolajjal megcsöpögtetjük. A marinált spárgadarabokat, kucsmagombát és endíviasalátát tetszetősen elrendezzük a bélszínszeleteken.

TIPP: Az íz elsősorban a bélszín minőségétől függ.







Spenótos palacsinta túróval és újhagymával

(Spinatcrêpes mit Frischkäse und Junglauch)

HOZZÁVALÓK

25 dkg burgonya
2 EK pürésített spenót
4 tojás
1,25 dl tej
13 dkg liszt
derített vaj
só

A TÖLTÉLÉKHEZ

50 dkg spenót, megtisztítva
és megmosva
1 húsos paradicsom
2 salotta
1 gerezd fokhagyma
25 dkg túró
2 EK parmezán sajt frissen
reszelve
2 EK zsemlemorzsa
10 dkg vaj
vajdarabkák
szerecsendió, frissen reszelve
só
frissen őrölt bors

TOVÁBBÁ

spenóthableves (l. 38. o.)
1 csomó újhagyma, blansírozva

① A palacsintákhoz a burgonyát megfőzzük, meghámozzuk és húlni hagyjuk. Ha lehűlt, kis lyukú reszelőn lereszeljük. Egy tálban a lisztből, a négy tojásból és a tejből csomómentes tésztát keverünk. A reszelt krumplit és a pürésített spenótot is hozzáadjuk. Az egészet jól összedolgozzuk, megsózzuk és 10 percig pihentetjük. Ha még nem volna kész, most elkészíthetjük a spenóthablevest.

② A töltelékhez a megtisztított és megmosott spenótot sós vízben blansírozzuk, majd jeges vízzel leöblítjük. Egy szitába tesszük, lecsöpögtetjük és jól kinyomkodjuk, végül durvára vágjuk. A húsos paradicsomot blansírozzuk, a héját lehúzzuk, a magházát eltávolítjuk, a húsát kis kockákra vágjuk. A salottákat és a fokhagymát meghámozzuk és finomra vágjuk. Egy serpenyőben vajat forrósítunk, és a salottát megfuttatjuk rajta. Hozzákeverjük a fokhagymát, a paradicsomkockákat és a felaprított spenótot, megízésítjük, és egy szűrőbe tesszük. Húlni hagyjuk.

③ Egy serpenyőben derített vajat forrósítunk. Kis merőkanállal tésztát merünk bele, és vékony palacsintákat sütünk. Ha készen vannak, egy tálban összekeverjük a lehűlt spenótot a túróval. A palacsintákra egy-egy kis adag spenótos töltelékkel teszünk, és háromszögletűre összehajtjuk őket. Frissen reszelt parmezán sajtot és zsemlemorzstát szórunk a palacsintákra, vajdarabkákat is teszünk rájuk. Kivajazott tepsire rakogatjuk őket, és 200 °C-ra előmelegített sütőben kb. 5 percig sütjük őket. A spenótlevest ezalatt felforraljuk, és botmixerrel felhabosítjuk.

④ Tálalás előtt a palacsintát a tányér közepére tesszük, blansírozott újhagymát teszünk rá, és spenóthablevessel körbeöntjük.



HOTEL SACHER

Sacher Original

Hotel Sacher
WIEN

HOTEL SACHER

HOTEL SACHER

Sacher-torta

(Sachertorte)

HOZZÁVALÓK

22–24 cm-es átmérőjű
kapcsos tortaformához

14 dkg sima liszt
13 dkg étcukoldé
kb. 20 dkg sárgabaracklevár
11 dkg porcukor
11 dkg finomított
kristálycukor
1/2 vaníliarúd kikapart
belseje
6 tojássárgája
6 tojásfehérje
14 dkg vaj,
szobahőmérsékletű
vaj és liszt a tortaformához
tejszínhab a tálaláshoz

A MÁZHoz

15 dkg csokoládé
20 dkg finomított
kristálycukor
1,25 dl víz

Original Sacher-Torte

Az eredeti Sacher-torta 1832 óta szigorúan titkos recept alapján készül. Az itt közölt recept egy változata a „Sacher-tortá”-nak.

❶ Egy kapcsos tortaforma alját kibéleljük sütőpapírral, a forma belső oldalát kikenjük vajjal és belesztezzük. A sütőt 170 °C-ra előmelegítjük.

❷ Egy tálban a vajat a porcukorral és a vaníliás cukorral habosra kikeverjük. A 6 tojássárgáját egyenként hozzáadjuk, és az egészből sűrű, habos krémet verünk. A csokoládét darabokra törjük, forró gőz fölött (vagy mikróban) megolvasztjuk, és hozzákeverjük a vajas masszához. A 6 tojásfehérjéből külön edényben kemény habot verünk, felverés közben folyamatosan szórva bele a kristálycukrot. Ha a tojás hab már csillogó és olyan kemény, hogy vágni lehet, a vajas masszára halmozzuk. A lisztet ráosztaljuk. Az egészet fakanállal óvatosan összekeverjük. A tortamasszát a kapcsos tortaformába töltjük és az előmelegített sütőbe tesszük. 55–60 perc alatt 170 °C-on megsütjük; a sütés első 10–15 perce alatt a sütő ajtaját kb. 2 cm-es réssre nyitva hagyjuk (fakanalat dugunk a réssbe), majd becsukjuk az ajtót és készre sütjük a tortát. (Próbaképp megnyomhatjuk a tésztát: ha átsült, akkor enged kicsit a nyomásnak, majd pedig visszaugrik, akár a szivacs.)

❸ Ezt követően a tortát a kapcsos formával együtt süteményrácsra borítjuk és kb. 20 percig hűlni hagyjuk. A sütőpapírt lehúzzuk róla, a tortát megfordítjuk és teljesen kihűtjük. Végezetül kivesszük a formából. Nagy éles késsel vízszintesen megfelezünk. A felső lapot óvatosan leemeljük.

❹ A sárgabaracklevárt egy kislábasban megmelegítjük és simára kikeverjük. Mindkét tortalapot megkenjük a meleg lekvárral, ismét összeillesztjük, és körös-körül is megkenjük lekvárral. Hagyjuk, hogy a sárgabaracklevár kicsit rászáradjon.

❺ Közben a mázhoz a vizet egy lábasba öntjük, fölforrósítjuk, a cukrot belekeverjük, felforraljuk és 5–6 percig lobogva főzzük. Utána kicsit lehűtjük. A csokoládét darabokra törjük, forró gőz fölött megolvasztjuk, apránként hozzáöntjük a cukoroldatot, miközben habverővel beledolgozzuk. Addig keverjük, amíg sűrű, sima mázat nem kapunk.

❻ Az enyhén meleg mázat egyetlen mozdulattal gyorsan a lábasból a tortára öntjük. Kenőlapáttal a lehető legkevesebb húzással egyenletesen elosztjuk a mázat a tortán. Elsimitjük. Néhány órán át száradni hagyjuk (míg a máz teljesen meg nem merevedik). Végül a Sacher-tortát felszeleljük és tányérokra rakjuk. Tejszínnel tálaljuk.

TIPP: A SACHER-desszertekhez csak sima lisztet használunk.