

# A Nagybanin járjuk

Októberben már sokan a karakteresebb ízekkel kísérleteznek, s a szezon zöldség- és gyümölcsválasztéka jól kiegészíti a húsalapanyagokat. Ezúttal az idén két GaultMillau szakácsapkát szerzett Salon étterem séfje, Wolf András és helyettese, Fekete Antonió kereste fel a Budapesti Nagybani Piacot. Egy teljesen hétköznapi zöldséget választottak, amiből izgalmas fogás alakult a tányéron.

## Galambmell petrezselyempürével, körtekompóttal, ropogós magvakkal



Fekete Antonio kitchen chef  
Wolf András executive chef  
Salon étterem, Hotel Boscolo Budapest

Az ősz beköszöntével előkerülnek azok az alapanyagok, melyek jellegzetesen befolyásolják az elkövetkezendő időszakot. Séfjeink választása a sokak által közkedvelt petrezselyem gyökerre és annak levelére esett. A galambmell és a többi alapanyag egyenrangú társként funkcionál a kompozícióban, mondhatni tökéletesen kiegészítik egymást.

„Az eléggé összetett, de mégis egyszerűsre törekedő étel elkészítését egy kiváló minőségű petrezselyempüré elkészítésével kezdtük. A püré egyik feléhez forrázott petrezselyemlevelet adtunk, mellyel tovább pürésítettünk. Ennek eredményeképpen elkészült a kétféle színű, de mégis nagyon hasonló ízű pürénk. Az étel frissességét, roppanóságát jelképező körtekompóttal folytattuk. A körtét megtisztítottuk, cikkekre vágtuk, majd egy cukros-citromos szirupban levákuumoztuk. A galambmellet forró vajjal locsolgatva az általunk preferált módozatra sütöttük, majd két perc pihentetés után félbevágtuk. A püréssel, a körtekompóttal, pörkölt török mogyoróval, sült ropogós amarant maggal, fűszeres galamb jus-sal és a dekorációnak szánt levelekkel tálaltuk.”



Mindent egy helyen

1239 Budapest, Nagykőrösi út 353., Telefon: +36 1 814 5300 Fax: +36 1 285 5333,  
[www.nagybani.hu](http://www.nagybani.hu)