

# A Nagybaniu jártuuk

Decemberben is számos zöldség és gyümölcs kedvelt alkotóeleme a téli fogásoknak, a karakteres ízű húsok mellé kiválóan párosítható számos alapanyag. A Salon étterem séfjei, Wolf András és Fekete Antonio ezúttal a birsalmát választották kíséretként, mellé egy kis paszternák és angolzeller is került a tányérra, s mindegyikük jól passzol az egyik legnépszerűbb húshoz, a kacsához.

## Kacsamell, májával birsalma pürével, ropogós Quinoa maggal



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

A birsalma a szezon talán legegészségesebb gyümölcse, ami számtalan módon felhasználható. Húsok mellé ideális körítés, és desszert-alapanyagként is ötletes fogások szülehetnek belőle. András és Antonio ezúttal is izgalmas alkotást hozott létre, a tél kedvelt ízeit megjelenítve az asztalon.

„Szaftos, ízekben gazdag, textúrájában szerethető, alapanyagok tökéletes. Hát persze, hogy a kacsát a megfejtés. Pontosabban a kacsamell, sokunk kedvence.

A kacsát és a májat sous-vide eljárással előkészítettük, majd közvetlenül a tálalás előtt vajban, fűszerekkel felpirítottuk. Pihentetés után, a kifejezetten a kacsához tervezett körettel kiegészítettük.

Mivel a kacsát húsának íze sok alap ízzel párosítható, az édessel is, így a birsalmára esett a választásunk. A kellemesen édesre és savasra, krémesre elkészített püré tökéletes választásnak bizonyult.

Kiegészítésként, félig párolt, majd barna cukorban karamellizált paszternákot, és roppanósra forrázott angolzellert, narancsos jus-t tálaltunk. Dekorációnak frissítő leveleket, angolzeller forgácsot és roppanósra sült Quinoa magot használtunk.”



Mindent egy helyen

1239 Budapest, Nagykőrösi út 353., Telefon: +36 1 814 5300 Fax: +36 1 285 5333,  
www.nagybani.hu