

A Nagybanin jártunk

„Megéri a koránkelést, ha a Nagybani Piacon szeretnénk vásárolni, mert itt a séf maga válogathatja ki a neki tetsző alapanyagokat, amik mindig egészen frissek. A Budapesti Nagybani Piac valóban európai színvonalú, felveszi a versenyt a bécsi nagybanival” – mondja Lipher Tamás. A Kazinczy utcában nemrégiben megnyílt, a streetfoodot a bisztró-konyhával ötvöző, levesekre és szendvicsekre építő Bors Gasztrobár konyhafőnöke (társa Rethling György) a következő recept alapanyagait is a pesti Nagybani Piacon szerezte be.



Pecsenye kacsamáj mandulás pancóban, korianderes vöröskáposzta coleslaw-val

Nagyon egyszerű, hamar elkészíthető bisztróétel. A vöröskáposztát vékonyan felszeleteljük, a lilahagymát szintén, a sárgarépat mandolinon csíkokra gyaluljuk. Kevés só teszünk a keverékre, állni hagyjuk, majd óvatosan kicsavarjuk, eltávolítjuk a keletkezett nedvességet. Elkeverjük majonézzel, tejföllel, durvára vágott korianderzölddel, illetve frissen őrölt borssal ízesítjük. A coleslaw-t hűtőben pár órát „éreljük”.

A kacsamájat sózzuk, borsot őrünk rá, majd gyufamandulával elkevert pancomorzsával panírozzuk. Hirtelen, nagyon forró olajban kisütjük, úgy hogy a máj közepe lehetőleg rózsaszín maradjon. Pihentetjük, majd tányérba, a vöröskáposzta coleslaw-ból emelt talapzatra tálaljuk. Aki rajong a korianderért, a máját meghintheti még kevés vágott korianderrel.



Mindent egy helyen

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