

A Nagybanin jártauk

Az utóbbi években komoly fejlődésen ment keresztül a hazai vendéglátás háttérpara, aminek a Budapesti Nagybanin Piac is részese. Bőségesen találni itt friss és jó minőségű alapanyagokat, amelyekkel kiválóan lehet dolgozni – állítják a Boscolo Budapest Salon éttermének séfjei, Wolf András és Fekete Antonio. A szakácsduó Pisztráng Waldorfját a közelgő tavasz alapanyagai ihlették.



Pisztráng Waldorf

Összetevők: enyhén füstölt pisztráng, angolzeller lé, tejszínes zellergumó püré, zöldalma kocka és püré, diódarabok pörköelve, zsenge levelek (japán petrezselyem, sakurák), angolzeller julienne



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

Ha az étel köretének alkotóelemeit szemügyre vesszük, majdhogynem a klasszikus Waldorf salátát ismerhetjük fel. Bár a majonéz kimaradt a felsorolásból, az egység mit sem veszít harmóniájából, lényegéből. Szaftosságát egy a tavaszt sürgető, klorofillban gazdag angolzellerből készült selymes lé adja. A pisztráng ebben a zöld tavacskában „úszik” stabilan. A többi alkotóelem, a zöldalmából és zellergumóból készült pürék, a marinírozott zöldalma kockák, julienne angolzeller szálak, a friss zsenge fűszerlevelek, forrázott, héjától megfosztott és pörkölt dió pedig gazdagon körbeveszik a félig sous-vide technológiával készült és enyhén füstölt pisztrángot.

A végeredmény egy könnyű, krémes, „olvadó” előétel, ahol minden íz, aroma kiegészíti egymást, harmonizál, és feledteti a klasszikus testvér durva, nehézkes retrojegyeit.

A kompozíció a Salon étterem a 2013-as téli-tavaszi étlapján található.



Mindent egy helyen

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