

Libatepertő krém és a Márton napi Portugieser



Gere Tamás ajánlásával.

Egy fűszeres tepertőkrém lilahagymával és ropogós kenyérral mindig sikert arat. Egyszerű, mégis fűszeresen izgalmas. A tökéletes választás egy pohár újbor mellé, ami szintén lendületes és duzzad az energiától!

Hozzávalók 4 főre:

40 dkg libatepertő

2 ek mustár

két gerezd fokhagyma

petrezselyem

só, bors, piros arany

2 fej lila hagyma

A finomra darált tepertőt összekeverjük a fenti hozzávalókkal, fűszerekkel és már kész is vagyunk! Ha bor mellé fogyasztjuk csínján bánjunk a fűszerekkel!

Tálaljuk friss házi kenyérral és lila hagyma karikákkal. Egyszerre szemet gyönyörködtető és tápláló éték, ha boros nap elé nézünk.



GERE
TAMÁS
& ZSOLT



A palackba zárt elegancia

WWW.GERETAMAS.HU



GT

GÜNZERTAMÁS PINCÉSZETE

Villány



Pincészetünk 2009-ben sikeresen pályázott az Európai Mezőgazdasági Alap Mezőgazdasági termékek értéknövelése jogcímen kiírt támogatásra. Ennek keretében egy szőlő- és borfeldolgozó üzemeltetést hozott létre, amelyet 2011-ben üzembe is helyeztünk. Az épület 1.200 m² hasznos alapterülettel rendelkezik, melyből 400 m² a pincetér és 800 m² földszint, ahol a feldolgozó, palackozó, készáru raktár, irodák és szociális létesítmények üzemelnek.

A feldolgozó a legmodernebb borászati technológiával rendelkezik, minden tartály központi vezérléssel hűthető-fűthető, a palackozó gépsor teljesítménye 2 200 palack / óra. A pincerészben 200 barrique hordó található.

Pincészetünk jelenleg 44 hektár szőlőterületen gazdálkodik. 2011-ben közel 200.000 palack bort hoztunk forgalomba, kizárólag eredetvédett, Classicus és Prémium minőségben. A szőlőültetvényeink a Villányi borvidék legjobb dűlőiben vannak (Ördögárok, Jammortal, Csillagvölgy, Várerdő, Bocor).

A pincészet borai szinte az egész országban elérhetők, éttermekben, vinotékákban, áruházakban, és a cég több bornagykereskedővel, valamint áruházlánccal is kapcsolatban áll.

Kemencében sült szalonnás, fokhagymás nyúl

A megtisztított nyulat két napig egy titkos recept alapján bepácoljuk. Pácolás után a gerinc mindkét oldalát és a hátsó combok belső felét beuraljuk.

Egy csík szalonnával és egy fél gerezd fokhagymával megszépítjük.

Hámozott, fűszerezett burgonyára fektetjük és az előzőleg 3 órát felfűtött kemencében 3 órát sütjük.



Jó étvágyat kívánunk!

www.gunzertamas.hu



PÁPIC
ROLAND:

Az étel lényege – déli stílusban

Több szemszögből kaphatunk egy kis bepillantást a Halasi Pince éttermének séfjéről, aki rengeteg dologgal foglalkozik egyszerre: konyhafőnök, cukrász és civilként családapa. Örök nyughatatlan ember, ha épp nem a konyhában sűrög-forog, akkor azon töri a fejét, hogy milyen újdonság kerüljön fel az étlapra – a kezdetektől az élményekig kérdeztük.

Pápics Rolanddal, a csúcsgasztronómia megszálottjával a Halasi Pince éttermének konyhájában beszélgettünk. Roland egy komoly, de mégis kedves és türelmes gasztroguru, aki valódi szenvedéllyel beszél a főzésről. Konyhájának személyzete olyan, mint egy szimfonikus zenekar, amelyben mindenkinek fontos munkája van. Ha valaki hamisan játszik, elronthatja a végeredményt. Rolandnak mindig a cél számít, amit el akar érni, s ha kell, több napon át dolgozik egy recepten. A lényeg, hogy a végeredmény jó legyen. A komplexitás íz-állag-küllem hármásának törvénye szerint alkot. Szezononként megújuló étlapján könnyített magyaros konyhát kínál.

– Honnan jött a szenvedély a szakács szakma iránt?

– Eredetileg cukrász szerettem volna lenni, de túljelentkezés volt az iskolában, így ez nem sikerült. A második gondolatom volt a szakács szakma.

– Erre születni kell?

– Egy bizonyos embertípust kíván, olyat, akiben megvannak azok a tulajdonságok és tehetség, ami a szakmához kell: precizitás, pontosság, gyorsaság, szépérezék, jó ízlés, kifinomultság, satöbbi.

– Hol kezdődött a séf-karriered?

– Talán a Pécsi Pezsgőházban sikerült először megfertőznöm a gondolataimmal a tulajdonost. Akkor már tudtam, hogy milyen úton szeretnék járni.

– Mit szeretsz a legjobban a munkádban?

– Az alkotás örömét. Ha olyan dolgot készíthetek, ami a vendégeket lenyűgözi, elkápráztatja, annyira, hogy jelzik az elégedettségüket.

– Más nemzetek konyháját is szívesen kóstoltad?

– Bármit szívesen megkóstolok, de persze vannak kedvenc konyháim. A francia, spanyol, olasz ételek szerelmese vagyok.

– Mi a véleményed a magyar konyhakultúráról?

– Szerencsére sokat fejlődött az utóbbi tíz évben. Egyre több olyan étterem van, amelyek igyekeznek a vendéglátást tisztességesen gyakorolni, és a táplálkozási szokásokat tudatosan finomítani.

– Mik a konyhai filozófiád alappillérei?

– Őszinte, tisztos konyhát képviselek, ez nagyon sokat jelent számomra. Azt adjuk ki a kezünk alól, amit ígérünk: jót!

– Henri Charrière mondta egyszer: „A szerelem olyan, mint az étel vagy az ital. Lehet ezek nélkül élni?” Roland, te hogy vagy ezzel?

– Kizárt dolog. Borainkhoz illő, igényes, könnyített-finomított magyar konyha megvalósítása volt a cél. Remélem, sikerült.

– Vannak kedvenc alapanyagaid, technológiáid?

– Inkább azt tudom, mit nem kedvelek. A kevésbé markáns ízű dolgokkal nehezebb „lenyűgözni”. Főzési módszereimmel azt kutatom, hogy mit milyen technikával érdemes elkészíteni ahhoz, hogy a legjobb legyen.

– Melyik étel fejezi ki leginkább a stílusodat?

– Néhány kivétellel az egész étlap az én stílusomat tükrözi. Személyes kedvencem az étlapról a málnaleves, a csirke kukoricamártással, a bélszín, a lazac, a mangalica és az összes desszert.

– Mit ajánlasz azoknak, akik ellátogatnak a Halasi Pince éttermébe, hogy megízleljék a Pápics Roland-féle „villányi ízvilágot”?

– Bátran ajánlok számukra minden ételt az étlapról, úgyis az ízléséhez közel állót választ majd a vendég. Mellesleg a táblán szereplő heti ajánlatot is érdemes megkóstolni.

Párolt marhapofa káposzta vajtökkel

A marhapofát hideg vízben leöblítjük, nagyobb darabokra vágjuk, és pörköltszerűen elkészítjük. A különbség az, hogy sütőben pároljuk, az edényünket lefedve. 100 °C fokon 3 órán keresztül készítjük, addig, amíg teljesen meg nem puhul. A húst kiemeljük az edényből, a szaftot zsírtalanítjuk, és rúdmixerrel pürítjük, majd a húst visszateszszük a szósza. A tököt meghámozzuk, és hagyományos tökfőzeléket készítünk. A főzelék befejezése előtt a tejfölt, vajat, kaporot és a kefir belepürítjük rúdmixerrel vagy thermomixerrel. Ezután már nem főzzük, így lesz krémes és selymes mártásunk. Tálaláskor tehetünk rá tejfölt, szaftot, nyers szeletelt tököt, esetleg ropogós kenyeret.

Jó étvágyat kívánok hozzá!



hozzávalók 4 főre:

vajtök 1,5 kg
marhapofa 1 kg
vöröshagyma 0,5 kg
fokhagyma 0,05 kg
babérlevél 1 db
vaj 0,2 kg
liszt 0,08 kg
fűszerpaprika 0,03 kg
paprika 0,1 kg
paradicsom 0,1 kg
só, bors,
néhány szál kapor
tejföl 0,1 l, kefir 0,1 l
fehértőrecet 1 kk



HALASI
Pince



PINCÉSZET – ÉTTEREM
PANZIO

VILLÁNY

A hely, ahol
megáll az idő!



H-7773 Villány,
Baross Gábor u. 78/b.
Asztalfoglalás:
+36-72 611-175
info@halasipince.com
www.halasipince.com