

PENNY. RECEPTEFÜZET

Farkas Richárd ünnepi menüajánlata és gasztroajándék-tippjei



PENNY.

TARTALOMJEGYZÉK

Ünnepi menüsor:

Vörösboros fahéjas szilvaleves, burgonyagombóccal.....	3
Vörösboros tarja vasedényben, burgonyapürével.....	4
Diós bundában sült rántott szűz, baconös-gombás gesztenyeraguval	5
Mákos-narancsos linzer.....	6

Gasztroajándék-tippek:

Kávés-diós étcsokoládé trüffel.....	7
Pikáns hagyma chutney.....	8
Sütőtöklekvár.....	9
Puszedli.....	10



PENNY.

VÖRÖSBOROS FAHÉJAS SZILVALEVES, BURGONYAGOMBÓCCAL

Hozzávalók

Vörösboros fahéjas szilvaleves:

4 evőkanál barna cukor
1 üveg szilvabefőtt (levével együtt)
1 l víz
3 dl száraz vörösbor
2 csipet fahéj
1 narancs (héj és lé)
3 evőkanál balzsamecet
2 evőkanál szilvalekvár
1 csipet só
1 csomag aszalt szilva

Pirított gríz:

100 g gríz
20 g vaj
150 ml fekete tea (150 ml forró vízben
1 db teafilter kiáztatva)
1 teáskanál barna cukor

Burgonyagombóc:

200 g főtt áttört burgonya
100 g liszt
1 tojássárgája
1 csipet só

Vörösboros fahéjas szilvaleves:

1. A cukrot karamellizáljuk.
2. Hozzáadjuk a szilvabefőttet lével együtt, a vörösbort, sót, fahéjat és lekvárt, majd felforraljuk.
3. Belereszeljük a narancshéjat és kifacsarjuk a levét, balzsamecettel homogén állagúra turmixoljuk.
4. Beletesszük az aszalt szilvát és ismét felforraljuk.

Pirított gríz:

1. Forró serpenyőben habzó vajon a grízt alaposan lepirítjuk.
2. Hozzáadjuk a cukrot és teát.
3. Folyamatosan kevergetjük míg morzsa állagú nem lesz. (kb. 20 perc).

Burgonyagombóc:

1. A főtt burgonyát áttörjük és hagyjuk kihűlni.
2. Minden hozzávalót összegyúrunk és kb. 25-30 grammos golyókat formázunk.
3. Sós vízben 2 percet főzzük.
4. Morzsába forgatjuk.



PENNY.

VÖRÖSBOROS TARJA VASEDÉNYBEN, BURGONYAPÜRÉVEL

Hozzávalók

Vörösboros tarja:

4 db laskagomba
3 db barna csiperke
3 db fehér csiperke
4 db sárgarépa
2 db pasztinák
1 db póréhagyma
1 db vöröshagyma
5 gerezd fokhagyma
1 üveg száraz vörösbor
0,5 l zöldség alaplé
1 db kaliforniai paprika
1 csomag aszalt paradicsom
0,5 csomag kockázott szalonna
1 evőkanál zsír
2 evőkanál paradicsompüré
3 szál friss rozmaring
1 kg tarja
2 evőkanál mustár
só, bors

Burgonyapüré:

1 kg burgonya
3 evőkanál só
3 dl tej
100 g vaj
só, fehérbors, szerecsendió

Vörösboros tarja:

1. A vörösbort felforraltjuk és a felére redukáljuk a zöldség alaplével.
2. A zöldségeket megtisztítjuk és rusztikusra vágjuk.
3. Vasedényben lepirítjuk zsíron a szalonnát, majd leszűrjük.
4. A tarját ujjnyi szeletekre vágjuk, bedörzsöljük sóval, borssal és mustárral.
5. A húst lepirítjuk a szalonnazsíron, majd kivesszük.
6. A zöldséget szintén lepirítjuk, hozzáadjuk a paradicsompürét és fűszerpaprikát, felöntjük az alapleves bor redukcióval.
7. Rászórjuk a pirított szalonnát, ráhelyezzük a tarjaszeleteket és a friss rozmaringot.
8. Fedő alatt 160 °C-on 3 órát sütjük míg a hús omlós, a mártás sűrű állagú nem lesz.

Burgonyapüré:

1. A burgonyát sós vízben héjastól puhára főzzük.
2. Megpucoljuk még melegen és áttörjük.
3. A tejet felmelegítjük.
4. Folyamatosan habverővel kevergetve hozzáadjuk a sót és fűszereket, a hideg kockázott vajat, majd szakaszosan 3 részletben a meleg tejet és csomómentes, könnyed állagúra keverjük.



PENNY.

DIÓS BUNDÁBAN SÜLT RÁNTOTT SZŰZ, BACONÖS-GOMBÁS GESZTENYERAGUVAL

Hozzávalók

Baconös-gombás gesztenyeragu:

1 csomag barna csiperke
1 csomag laskagomba
1 csomag kockázott bacon
2 kanál olívaolaj
500 g gesztenye
1 evőkanál rozmaring
1 evőkanál petrezselyem
egy csipet szerecsendió
só, bors
2 kanál méz
3 kanál balzsamecet
2 evőkanál vaj

Rántott hús:

1 kg sertésszűz
5 db tojás
300 g panírmorzsa
100 g darált dió
0,5 l olaj
só, bors

Baconös-gombás gesztenyeragu:

1. A gesztenyét kenyérvágó késsel keresztben bevágjuk a tetején.
2. 1 órát vízbe áztatjuk.
3. 230 °C-os sütőben lefedve sütjük 30 percet, majd 10 percet fedő nélkül.
4. A gesztenyét megpucoljuk.
5. A gombákat megmossuk és felszeleteljük.
6. A szalonnát lepirítjuk, félretesszük egy edénybe.
7. Ugyanabban a serpenyőben olívaolajon megpirítjuk a gombákat.
8. Hozzáadjuk a szalonnát és gesztenyét.
9. Megcsorgatjuk mézzel és balzsamecettel, fűszerezzük és jól összepirítjuk.
10. Hozzákeverjük a hideg vajat.

Rántott hús:

1. A sertésszűzet megtisztítjuk és szeleteljük.
2. Sózzuk és borsozzuk.
3. A darált diót összekeverjük a panírmorzsaival.
4. Klasszikus módon panírba forgatjuk a szeleteket.
5. 170 °C-os bő olajban aranybarnára sütjük, papírtörőlnél leszáritjuk a szeleteket.



PENNY.

MÁKOS-NARANCSOS LINZER

Hozzávalók

Linzertészta:

300 g liszt
200 g vaj
100 g porcukor
1 tojássárga
1 narancshéj
20 g darált mák
egy csipet só

Töltelék:

1 üveg narancsdzsem

Vaníliás porcukor:

1 csomag vaníliás cukor
90 g kristálycukor

Linzertészta:

1. Minden összetevőt összemorzsolunk egy keverőtálban, majd homogén tésztát gyúrunk.
2. Folpackba csomagolva hűtőben egy órát pihentetjük a tésztát.
3. Lisztezett deszkán 3 mm vastagságúra nyújtjuk.
4. Tetszőleges formára kiszúrjuk (a megmaradt tésztát újragyúrjuk és nyújtjuk), majd sütőpapírral bélelt tepsibe helyezzük.
5. Előmelegített sütőben 180 °C-on , 10-12 percet sütjük.
6. A kihűlt linzereket lekvárral összetapasztjuk.

Vaníliás porcukor:

1. A cukrokat kávédarálóval porcukor állagúra daráljuk.
2. Tálalásnál megszórjuk vele a linzereket.



PENNY.

KÁVÉS-DIÓS ÉTCSOKOLÁDÉ TRÜFFEL

Hozzávalók

Trüffel:

200 g étcsokoládé
15 g instant kávé darálva (CB Gold)
100 g tejszín
15 g vaj

Forgató:

100 g darált dió

Kávés-diós étcsokoládé trüffel:

1. A tejszínt felmelegítjük és hozzákeverjük az instant kávé és a vajat.
2. Az összetört csokoládéra öntjük és homogén állagúra keverjük.
3. Hűtőben pihentetjük egy órát míg visszadermed.
4. Golyókat formázunk és darált dióba forgatjuk.
5. Hűtőben tároljuk.



PENNY.

PIKÁNS HAGYMA CHUTNEY

Hozzávalók

1 kg vöröshagyma
200 g barna cukor
1 dl balzsamecet
1 dl almaecet
1 dl vörösbor
1 dl olívaolaj
1 csipet chilipehely
1 csipet fahéj
1 csipet szerecsendió
só, bors

Pikáns hagyma chutney:

1. A hagymát felvágjuk.
2. Forró fazékban olívaolajon megpirítjuk.
3. Hozzáadjuk a bort, eceteket, fűszereket és cukrot.
4. Közepes lángon, lassan folyamatosan kevergetve egy órát főzzük.



PENNY.

SÜTŐTÖKLEKVÁR

Hozzávalók

1 kg sütőtök
0,5 kg barna cukor
0,5 l almalé
1 narancs (héja és leve)
10 g őrölt gyömbér
7 g őrölt fahéj
4 g őrölt szerecsendió
1 csipet só

Sütőtöklevár:

1. A sütőtököt meghámozzuk, kimagozzuk és körülbelül 2x2cm-es darabokra vágjuk.
2. A barna cukrot egy fazékban karamellizáljuk.
3. Óvatosan rádobjuk a tököt, átkeverjük és felengedjük az almalével.
4. Hozzáadjuk a sót és fűszereket.
5. Lassan, fedő alatt puhára és mély, sötét színűre főzzük, majd fedő nélkül elfőzzük a levét, hogy csak egy kevés maradjon.
6. Hozzáadjuk a lereszelt narancs héját és a kifacsart levét.
7. Botmixerrel kívánt állagúra turmixoljuk. (Lehet homogén, de darabos is)
8. Tiszta befőttesüvegbe töltjük a forró lekvárt, lezárjuk és szárazon dunsztoljuk.



PENNY.

PUSZEDLI

Hozzávalók

500 g liszt
175 g méz
100 g barnacukor
100 g vaj
2 db tojás
1 csomag sütőpor
5 g őrölt fahéj
5 g őrölt szerecsendió
5 g gyömbér
1 csipet só

Cukormáz:

1 tojásfehérje
1 csomag vaníliás cukor
2-3 csepp narancslé

Puszedli:

1. Minden összetevőt egy tálba mérünk és homogén tésztát gyúrunk.
2. Dió nagyságú golyókat formázunk.
3. Sütőpapírral bélelt tepsibe tesszük két ujjnyi távolságra egymástól a tésztagolyókat.
4. A tojásfehérjét kikeverjük a cukorral.
5. 180 °C légkeverésen 15 percet sütjük, majd kivéve a cukormázzal megkenjük és további 5 perc alatt készre sütjük.



PENNY.