



### **01.20. Alapok I.**

A Sous-Vide technológia alapjai;

A molekuláris konyha lényege, élelmiszerbiztonság, mikrobiológia, eszközök használata, fűszerolajak készítése.

Fűszerolajak, zöldségek, gyümölcsök, köretek, mártások, krémlevesek, pürék készítése az új konyhai eszközökkel.



- fűszerolajak, chutneyk, befőzés, savanyítás, a tökéletes tojás és a marinálás
- marinált vöröstonhal savanyított zellerrel
- balzsamos eperchutney
- zöldalmakompót hidegen
- paraj textúrák sous-vide tojással
- ecetes hagymák vákuumban
- fűszerolajak készítése vákuum alatt

### **01.27. Vadak vadgombákkal, és erdei gyümölcsökkel vákuum alatt**





- Posírozott őzlapocka vargányával és árparopogóssal
- Egészben sült szarvasbélzín kávé mártással, ánizsos káposztapürével
- Vadnyúlgerinc sült csicsókával, szőlőragu és vaníliás rókagomba
- Vaddisznósűz kölesfelfújttal és boros körtével

### **02.17. Sertéshúsok vákuum alatt**

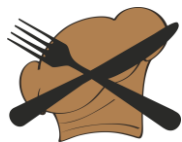


- -Malaccsülök savanyú káposzta veloute és vajás puliszka
- -Konfítált tarja cukkinis lepénnyel
- -Szűzpecsenye erdei gombákkal és paszternákpürével
- -Malackaraj bazsalikomos céklarizottóval

### **Március 09, Húsvéti ételek**



- Mesclun saláta buggyantott fúrtojással és házilag füstölt kacsamellel
- Nyúlgerinc vajás karalábéval és kakukkfűves jus-vel
- Báránybordák mentás borsópürével és kávé mártással
- Répahab mogyorós tésztával és gyömbérszósszal



Március 30, Mediterrán halak vákuumban



- Tőkehal édeskömény rizottóval, nyári és gombákkal
- Lazac és paradicsomos tagliatelle
- Makrélafile mángolddal és citromos burgonyapéppel
- Vörös tonhal fokhagymás cickinifőzelékkel

Április 13, Mediterrán szárnyasok vákuum alatt



- Kacsamájás gnocci, és erdei gombakrém veloute
- Kacsamell narancsos zellerpürével
- Fenyőmagos fűj aszalt paradicsomos csicseriborsóval
- Parajos csirkemell sonkarizottóval



Április 27 Tavaszköszöntés



- Tavaszi rügysaláta epervinaigrettel
- Medvehagyma krémleves tökéletes tojással
- Kacsamell rebarbarás rétesrel
- Sertés szűz spárgával és zsályás kucsmagombával

Május 25. Sous-Vide és Tapas, avagy a Magyar meleg borkorcsolyák



- 3 gombóc 3 szószban
- 3 hazai halas tapas
- 3 belsőség falat