

# SEAFOOD SUNSET DINNER

VOL. 02

CSÚCSRAGADOZÓ A TÁNYÉRON - KARDHALAT FILEZÜNK

2022 03 12

---

SZABÓ PÉTER

[www.osztrigasommelier.hu](http://www.osztrigasommelier.hu)

[www.myfish.hu](http://www.myfish.hu)



Kardhal, Bouillabaisse, Szent - Jakab kagyló, homár, polip és osztriga, avagy mediterrán gasztronómiai kalandozások Franciaországtól-Olaszországig.

---

Három szó elegendő arra, hogy jellemezni tudjuk soron következő Seafood Sunset Dinner vacsoraestünk tematikáit:

**extravagáns, látványos és ínyc.**

A „csúcsragadozó a tányéron” megnevezésű eseményünkön különleges meglepetéssel készülünk. A Földközi-tenger hideg vizeiből származó 40 kg-os kardhalunkat most egy workshoppal egybekötött bemutató keretén belül bontjuk, szeleteljük és füstölési pontig hevített rostlapon el is készítjük. A magányos kóbor filézését Szabó Péter halszakértő fogja bemutatni, aki beszélni fog a mélyvizek vándorának biológiájáról, kereskedelméről és természetesen a gasztronómiában betöltött előkelő szerepéről is. A legnemesebb borjúhúsra emlékeztető hal íze még a legigényesebb ínyceneknek is tetszeni fog, de nem csak hedonista műkedvelők jelentkezését várjuk erre a látványos eseményre.

---

Amivel készülünk:

---

## Kardhal Teriyaki

Kardhalunkat ez alkalommal nem „szicíliai módszerrel” a lehető legvékonyabbra szeleteljük, hanem ujjnyi vastagságúra, határozottan mutatósra fogjuk vágni. A szeletelési technika nem csak a látvány miatt fontos, hanem azért is, mert az alkalmazott japán teriyaki marinád így nagyszerűen át tudja járni a hús szöveteit. A gyömbér, szake, fokhagyma mirin, halszós, citromfű és a szezámolaj olyan félelmetes egyensúlyt képeznek együtt, hogy komplexitásuk nagyszerű támasza lesz ennek a csodálatos halnak. Nem sütjük, túl, nem égetjük meg.

Olyan lesz, amilyennek lennie kell.

---

## Bouillabaisse Marseille-i hallevés

Szerelmünk a Bouillabaisse. Sok országban és régióban főznek csodálatosan ízletes hal, rák vagy kagyló leveseket, azonban nincs még egy olyan nemzet a világon, amelynek lakóinál valaki nagyobb szakmai alázattal, szeretettel és gyakorlattal nyúlna a vizek nemes élőlényeihez, mint francia emberek. A regionális különbség a szakértelemben, az évszázados hagyományok és tradíciók őrzésében a több generációs tudásban, illetve a nemzeti büszkeségben rejti, ezért nem kétséges, hogy kiváltságosnak érezhetjük magunkat, ha BOUILLABAISSE-t fogyaszthatunk. Ha, azt a szót halljuk Marseille, akkor nem kérdéses, hogy mindenkinek a város leghíresebb, ikonikus nemzeti büszkesége, a Bouillabaisse jut az eszébe. Bár a szó pusztán említése is beindítja az ízlelőbimbóinkat, és agyban máris összeraktuk a karakteres finom ízeiket, igazából csak akkor tudjuk átadni magunkat a fennkölt és nemes ízvilágú leves élvezetének, amikor azt forrón és gőzölve a tányérunkra merjük. Komplexitása végtelen, hiszen a nemes halakból készített alaplé (ördöghal, vörös márna, tengeri angolna, morgóhal és skorpióhal) harmonikus egyensúlyt képez a feketekagylóval, garnélával, langusztínnal, édesköménnyel és a homárral. A sáfrány, illetve a rouille nem akar uralkodni, csak elegánsan megbújik a háttérben, jelzi, hogy ott van, de átadja a főszerepet a tengerek csodálatos élőlényeknek.

---

---

## Grillezett polip

Bár a leves tartalmaz, komplex, pikáns és forró, azért mégiscsak egy leves. Hogy esténk még színesebb legyen ezért áttevünk a portugál vizekre is. Óriás polipokat fogunk főzni majd grillezni, mely égett lesz, füstös, de ízében megállja a helyét, bármelyik gasztró-fanatikus tányérján és létjogosultsága ebben a menüsorban megkérdőjelezhetetlen. A horvátok is imádják ezért köretünk ebből az országból származik. Polip főzőlében megfőtt burgonyát és párolt mángoldot fogunk hozzá szervírozni. Tányéron finom olíva olajjal locsoljuk és, hogy a franciák se maradjanak ki Fleur de sel sóval fogjuk megszórni. Füstölt paprika erősen javallott.

---

## Polip saláta

A hideg polipsalátánkhoz zöld és fekete olívát, kapribogyót, szárított paradicsomot, szárzsellert, extraszűz olíva olajat, articsókát és citromot fogunk használni, azaz minden olyan alapanyag rendelkezésre áll majd, amely nem hiányozhat egy olasz konyhából. Polipsalátánkhoz a házi készítésű focaccia-t fogunk szervírozni.

---

## Coquilles Saint-Jacques (Szent- Jakab kagyló)

Francia gasztronómiát szeretjük, ezért a Szent-Jakab kagyló nevű gasztrocsoda húsát először fehérbor és tárkony blansírozó folyadékban puhává varázsoljuk, majd a félhéjba visszahelyezve azt beborítjuk ínycsok mártásunkkal, majd sóágyra helyezve a kagylókat, sütőben megsütjük. Vezér ízek a következők: portobello, gruyére, tejszín, konyak, burgonya gratin.

---

---

## Homár Thermidor

Homár a rákok királya és a királyok étke. A kanadai homárt először előfőzzük, majd sokkolás után hosszában kettévágjuk, illetve az ollókat leválasztjuk és feltörjük. A homár ínycsont húsát kivesszük a páncélból, majd daraboljuk és a nagy klasszikus Thermidor mártásban készre pároljuk. A mártásban lévő shalotta hagyma, dijoni mustár, szárzeller, tejszín, Pernod és parmezán sajt nagyon szépen dolgoznak együtt az édesen-omlós rákhússal. A homár húsát visszaknalazzuk a páncélba, majd 200 Celsius fokra előforrósított sütőben pár perc alatt készre sütjük.

---

A vacsoraestünk alatt beüzemeljük osztriga bárunkat is melynek kínálata a következő:

1. Krystale            Normandia            (aranyérmes osztriga Franciaországból)
  2. Gillardeau        Marennes 'd Oleron    (az osztrigák non plus ultrája)
  3. Belon              Bretagne                (hedonista műkedvelőknek ajánljuk)
  4. Dutch creuse     Yerksekee              (holland sziklaosztriga)
  5. Utah beach        Normandia              (tisztá, letisztult, elegánsm sós)
  6. Oyster shooter   Red devil                (Beluga vodka, osztriga, tabasco, V8)
-

---

A részvétel előzetes regisztrációhoz kötött (név, telefonszám, vendéglétszám) megadásával a **peter.szabo@osztrigasommelier.hu** címen az eseményt megelőző hétfő estig.

A vacsoraest ára **29 900 Ft** és magában foglalja a hideg és meleg kínálatunkat, desszertet és a welcome drink-et.

A vacsoraest alatt korlátlanul rendelkezésre áll: szénsavas-szénsavmentes ásványvíz, remoulade mártás, amerikai koktélszósz, seaweed fűszervaj, olvasztott vaj, vinaigrette, mignonette, vegyes zöld salátamix, frissen sütött baguette, Az eseményen külön térítés ellenében, lehetőséget biztosítunk vendégeinknek extra osztrigák, és italok fogyasztására vagy elvitelre való valamint a friss kardhal vásárlására.

A regisztráció 50% előleg pénzügyi teljesítése után aktualizálódik, melyről díjbekérőt küldünk. Maximális létszám 30 fő.

---

**Helyszín:**

Park Bistro étterem

**Cím:**

Science Park A épület földszint  
1117 Bp. Irinyi József u 4-20.

**Időpont:**

2022.03.12. szombat 19.00 -22.00

**Parkolás:**

Science Park A épület mélygarázs  
(rendszer szám szükséges)

**Érkezés:**

18.30 - 18.45

**Vacsoraest kezdete:**

19.00

A vacsoraest ára tartalmazza még:  
welcome drink

**Helyszíni fizetés:** készpénz





