

# SEAFOOD SUNSET DINNER

**VOL. 03**

CLAMBAKE - HOMÁR VARÁZSLAT A TENGERENTÚLRÓL

2022 03

---

SZABÓ PÉTER

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

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



## New England clam chowder, Osztriga Rockefeller, rákkoktél, feketekagyló, vénuszkagyló, borotvakagyló, kanadai homár és Szent-Jakab kagyló, - avagy életérzés az USA keleti partjáról.

---

Amikor azt a szót halljuk, - clambake, egy réges-régi Elvis Presley film jut eszünkbe: fehér-homokos tengerpart, pálmafák, bikinis lányok és napsütés, a tenger felől fújó szél sós illata, valamint a hullámok hangja.

De a New England clambake sokkal több, mint egy régi klasszikus és eredetét a múltban kell keresnünk.

Az USA keleti partjának jelentős részét New England-nak nevezik, tekintettel arra, hogy az Angliából érkező bevándorlók elsőnek itt értek partot. A clambake, tulajdonképpen egy ősrégi gasztronómiai hagyomány, egy visszhang a múltból, melyre a halászó indián törzsek tanították meg a telepeseket. Az őslakosok tradicionális ételéhez szükséges alapanyagok elsősorban a tengerből származtak és a clambake készítésénél egy egyszerű konyhatechnológiát alkalmaztak. A tengerpart homokjába ástak egy nagy gödröt, amit kövekkel, sziklával béleltek ki, majd tüzet gyújtottak a kövek fölé, és több órán keresztül forrósították azokat. Amikor a tűz leégett, és a kövek forróak voltak, a sziklákra tengeri-hínár ágyat készítettek, és erre fektették az elfogyasztani kívánt alapanyagokat, mint: hal, homár, kagyló, garnéla, polip, tintahal, csemegekukorica, héjas burgonya és egyéb zöldségek. A forró kövekre helyezett nyers alapanyagokat azután több réteg tengeri hínárral letakarták, melynek szerepe az volt, hogy ne hagyja elszökni a kövek forróságát, illetve az, hogy ízt adjon a saját nedvességükben párolódó ételeknek.

Az így több órán keresztül lassú párolással elkészített ételeket nevezték New England-féle clambake-nek.

Napjainkban is él ez a hagyomány, természetesen lépést tartva a korról így a konyhatechnológiai eljárások kissé megváltoztak és alkalmazkodtak rohanó világunkhoz. Két dolog azonban állandó maradt. Az emberek rajongása ezek után a nagyszerű ételek iránt és azok fenomenális ízvilága.

E nagyszerű amerikai hagyományt Ön is kipróbálhatja, ha eljön vacsoraestünkre.

A New England clambake átmenet a piknik, illetve a bankett között, és tökéletes módja annak, hogy kombináljuk a szabadtéri szórakozást és életérzést egy zárt helyen. Clambake menünk széles, illetve átfogó és hosszas tesztelések, valamint próbálgatások alapján határoztuk meg termékkínálatunkat, bízva abban, hogy az Ön ízlésének legjobban megfelelő menüsört találtuk meg. A választási szabadságunk óriási volt, hiszen a halak, rákok, kagylók és fejlábúak világa elképesztően széles.

---

Amivel készülünk:

---

## Rákkoktél

ez az előétel tökéletes választás azoknak az ínyenceknek, akik előételeként a rákokat részesítik előnyben. Az előfőzött tisztított garnélarákjaikat szárzellerrel és pikáns angol Mary-rosé mártással keverjük össze. A mártásunk alapanyagai: majonéz, ketchup, tabasco, Worcestershire szósz, citromlé és konyak. Ezen összetevők méltó kísérői a hideg garnélarákoknak és a kézzel tépett római salátának.

---

## New England clam chowder

eredeti és autentikus amerikai kagylóleves, mely gazdag, pikáns és krémes.

---

## Osztriga Rockefeller

angolszász gasztronómiai kultúrából származó klasszikus. Nagyméretű osztrigáinkat kinyitjuk, majd kivesszük a héjből a húst. Tejszínes, spenótos, shalotta hagymás vajon spenótleveleket párolunk, majd azt visszakanalazzuk a héjba, melyre visszahelyezzük az osztriga húst. Petrezselymes, pankó morzsás, parmezán sajtos textúrát szórunk a tetejére. 4 perc sütőben sütés után kész.

---

---

## New England clambake tál

feketekagyló, ördöghal, Szent-Jakab kagyló, fekete tigrisgarnéla, scampi, borotvakagyló és kanadai homár felhasználásával készített tál. Chardonnay fehérborban pároljuk a kagylóinkat az ördöghalat és a rákjainkat fokhagyma, paradicsom, shalotta hagyma, vaj és petrezselyem társaságában. Sáfrányszórt tisztított vaj és chorizo társaságában forrón szervírozzuk.

---

### Köret

- o Yukon-gold francia bébiburgonyák héjukban főzve, majd fokhagymával, shalotta hagymával, rozmaringgal együtt sütve és zöldbúzseres vajjal tálalva
  - o Krémes-tejszínes garnélarák rizottó, melyhez hidegvízi norvég koktélgarnélákat használunk
  - o Kukoricalisztből készült házi sütésű zsemlék Jalapeno-chili paprika fűszerolajjal
  - o Főtt csöves csemegekukorica, mely elengedhetetlen kísérője a seafood tálunknak
- 

### Desszert

gyümölcs tart

---

---

## 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          | (tisza, letisztult, elegáns 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 **24 900 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 sült 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:**

Lupa Beach Myfish Grillterasz

**Cím:**

2011 Budakalász Tó utca 1.

**Időpont:**

19.00 -22.00

**Érkezés:**

18.30 - 18.45

**Vacsoraest kezdete:**

19.00

**Parkolás:**

Lupa Beach Sport Parkoló (fizetős)

**A vacsoraest ára tartalmazza még:**

welcome drink ( vodka-martini )

Beluga Noble - Marini Bianco

**Helyszíni fizetés:**

készpénz / bankkkártya





