NESPRESSO | RECIPES

MARHAPOFA „GULYÁS”

30 + Nehéz

ESZKÖZÖK

AJÁNLOTT NESPRESSO KÁVÉK

HOZZÁVALÓK

Marhapofa „gulyás”:

1,2 Kg Marhapofa

100 G Főzőhagyma (Tisztítva, Negyedbe Vágva)

50 Ml Kukoricaolaj

30 G Sűrített Paradicsom

1 Fej Fokhagyma (Héjastól, Félbe Vágva)

200 G Répa (Tisztítva, Nagy Darabokra Vágva)

200 G Zellergumó (Tisztítva, Nagy Darabokra Vágva)

1 Db Paprika (Kimagozva)

2 Db Paradicsom (Cikkekre Vágva)

5 G Köménymag

5 G Egész Bors

4 Db Friss Babérlevél

30 G Jó Minőségű Fűszerpaprika

1 *Ristretto* Grand Cru Kávékapszula (40 Ml)

Só

Zellerkrém:

ELKÉSZÍTÉS

Marhapofa „gulyás”:

- A húst egészben hagyva az olajban elősütjük, kivesszük az edényből, és a hagymát, zöldségeket is megpirítjuk.
- Ha egyenletes rozsdaszínt kaptak, hozzáadjuk a sűrített paradicsomot, a darabolt paprikát, paradicsomot és a fűszereket is.
- Visszatesszük a húst, felengedjük vízzel, hogy ellepje, lassú tűzön puhára főzzük.
- Kiemeljük a húst, az alapot átszűrjük (csak a lére lesz szükségünk), hozzáadjuk a fűszerpaprikát és közepes lángon felére forraljuk.
- Csak a végén sózzuk, és ekkor kerül bele a frissen főzött *Ristretto* kávé is.
- A húst vastag szeletekre vágjuk, kevés olajban megpirítjuk, majd kevés mártással meglocsoljuk.

Zellerkrém:

- A zellert a vajban enyhén megkaramellizáljuk, felengedjük a tejjel, alacsony lángon puhára főzzük, turmixoljuk, sózzuk, majd hozzáadjuk a frissen főzött Ristretto kávét.

Burgonyahab:

- A tejet a tejszínnel és a zöld fűszerekkel felforraljuk, lefóliázzuk és hagyjuk kihűlni. Ezután leszűrjük, hozzáadjuk a vajat és a burgonyát, lefedjük, majd 180 fokos sütőben kb. 40 perc alatt puhára pároljuk.400 g burgonya (hámozva, szeletelve)
- Forrón turmixoljuk, ha szükséges, a folyadékot tejszínnel pótoljuk (sűrű, de folyékony állagot kell kapnunk). Melegen szifonba töltjük és 2 patront engedünk bele.

Marinált zöldségek:

- A marinád hozzávalóit összekeverjük, és külön-külön ebben pácoljuk a zöldségeket.

400 G Zellergumó (Tisztítva, Felszeletelve)

50 G Vaj

400 Ml 3,5%-Os Tej

Só

1 *Ristretto* Grand Cru Kávékapszula (40 Ml)

Burgonyahab:

400 G Burgonya (Hámozva, Szeletelve)

200 G 35%-Os Tejszín (Állati)

300 Ml 3,5%-Os Tej

50 G Vaj

1 Ág Rozmaring

2 Ág Kakukkfű

Só

Marinált zöldségek:

6 Db Datolyaparadicsom (Kb. 60-80 G, Héj Nélkül)

6 Db Fehérhagyma Szív (3 Fej Hagymából, Kb. 120-150 G)

Marinád:

100 Ml Fehér Balzsamecet

100 Ml Ásványvíz

10 G Só

30 G Barnacukor

Köret:

12 Db Bébirépa

Tálalás:

Paprikaolaj

Snidlingolaj

Zeller Zöld (Angol Zeller Zsenge Közepe, 1-2 Levél)

Turbolya Zöld (1-2 Levél)

INSPIRÁCIÓK

Köret:

- A répákat enyhén sós, cukros forrásban levő vízben 2 perc alatt előfőzzük, hideg vízben lehűtjük, majd tálalás előtt, serpenyőben a gulyás mártással átmelegítjük.

Tálalás:

- A répákat enyhén sós, cukros forrásban levő vízben 2 perc alatt előfőzzük, hideg vízben lehűtjük, majd tálalás előtt, serpenyőben a gulyás mártással átmelegítjük.
- A hússzeleteket és a tányért meglocsoljuk pár csepp paprikaolajjal és snidlingolajjal, majd díszítésként elhelyezzük a leveleket.