



A ZEPTER BEMUTATJA

ZEST
by zepter®

ÍZELÍTŐ

BÍRÓ BOTOND BOLDIZSÁR
RECEPTJEI





Recept: Ropogós csirkecomb rókagombás rizottóval, zsályával és julienne sárgarépa ropogóssal

Ahogy megérkezik az ősz, egyre több izgalmas zöldség, fűszernövény és erdei gomba kerül a konyhába. Ez a menü éppen ezt az időszakot idézi: a selymes, folyós erdei gombás rizottó zsályával, ropogós bőrű csirkecombbal. A recept különlegessége, hogy egyszerre játszik a krémes, selymes és ropogós textúrákkal, miközben a vargánya, a rókagomba és a friss zsálya igazi őszi karaktert ad az ételeknek.

Hozzávalók (4 adag):

A rizottóhoz

- 320 g Arborio vagy Carnaroli rizs
- 1 közepes vöröshagyma
- 2 evőkanál olívaolaj
- kb. 1 liter zöldségalaplé
- 150 ml száraz fehér bor
- kb. 150 ml víz
- 40 g vaj
- 60 g frissen reszelt parmezán
- 200 g rókagomba
- 200 g vargánya
- 100 g ördögsekérgomba a tálaláshoz
- 1 kisebb csokor friss zsálya
- só
- fehér bors

A csirkecombhoz

- 4 db csirkecomb bőrrel
- 1/2 vöröshagyma
- 50 ml száraz fehérbor
- só
- frissen őrölt fekete bors

A zsályachipshez

- 12–16 nagyobb friss zsályalevél
- kb. 100 ml olaj a sütéshez

A díszítéshez

- 1 kisebb sárgarépa
- néhány szelet ördögszekérgomba
- frissen reszelt parmezán
- néhány egész zsályalevél

Elkészítése:

Rizottó

A jó rizottó egyik kulcsa a megfelelő rizs. Arborio vagy Carnaroli rizst használjunk, mert ezek keményítőtartalma biztosítja a rizottó jellegzetes, krémes állagát.

A vöröshagyma felét apróra vágjuk. Egy vastagabb falú lábasban vagy serpenyőben kevés olívaolajat hevítünk, majd hozzáadjuk a rizst. Néhány percig pirítjuk, hogy a rizsszemek átforrósodjanak.

Ezután ráöntjük a Chardonnay-t, és magasabb hőfokon hagyjuk, hogy az alkohol elpárologjon. Sózzuk, majd hozzáadjuk a zöldségalaplé, a víz és a fehérbor keverékét.

A folyadékot fokozatosan pótoljuk, és a rizottót folyamatosan, illetve rendszeresen kevergetjük. Ha a folyadék elfő, újabb adag alaplevet adunk hozzá.

A cél egy krémes, folyós rizottó, amelyben a rizsszemek még enyhén haraphatók, vagyis al dente állagúak.

Az erdei gombák

A rókagombát és a vargányát megtisztítjuk és feldaraboljuk. Az ördögszekérgombát átlósan beírdaljuk. A maradék vöröshagymát finomra vágjuk, majd kevés olívaolajon megpirítjuk. Hozzáadjuk a gombákat, és nagyobb hőfokon addig pirítjuk, amíg szép színt kapnak.

A friss zsályából néhány levelet félreteszünk a chipshez, a többit finomra vágjuk. A zsályát a rizottó utolsó harmadában adjuk hozzá. Így az intenzív aromája megmarad, és nem fő ki teljesen az ételből.

Amikor a rizottó már majdnem elkészült, beleforgatjuk a pirított gombák nagy részét. A végén hozzáadjuk a vaját és a frissen reszelt parmezánt. Alaposan elkeverjük, majd visszavesszük a hőfokot.

A tökéletes rizottó nem száraz: tányérra szedve enyhén szétterül, miközben a rizsszemek még határozottan érezhetők.

Ropogós bőrű csirkecomb

A csirkecombok bőrét néhány helyen óvatosan beírdaljuk.

Egy forró serpenyőbe bőrös oldalukkal lefelé helyezzük a combokat. Nem szükséges sok zsiradékot hozzáadni, mert a bőr sütés közben maga is enged zsiradékot. A combokat addig sütjük, amíg a bőrük szép aranybarna és ropogós nem lesz. Ezután megfordítjuk őket, sózzuk és frissen őrölt fekete borssal fűszerezzük. Hozzáadjuk a vékonyra szeletelt vöröshagymát, majd kevés fehérborral meglocsoljuk.

Lefedjük, a hőfokot visszavesszük, és készre pároljuk. A végén röviden visszapirítjuk, hogy a bőr ismét ropogós legyen.

Ropogós zsályachips

A zsályaleveleket forró olajban néhány másodperc alatt 110-120 fokon ropogósra sütjük. A leveleket folyamatosan figyeljük és óvatosan átfordítjuk, mert nagyon gyorsan elkészülnek. Papírtörölkőre szedjük, hogy a felesleges olajat eltávolítsuk

A végső díszítés

Az ördögszekérgombát szeletekre vágjuk, és forró serpenyőben kevés olajon megpirítjuk. A sárgarépat julienne-re, vagyis vékony gyufaszál alakú csíkokra vágjuk, majd röviden megpirítjuk. és a sonkacsipszet.

Nézd meg, hogyan készíti el a fogást

Biró Botond Boldizsár parfümséf, a Béterv lakásétterem ötletgazdája
a YouTube Csatornánkon!

