



A ZEPTER BEMUTATJA

ZEST
by zepter®

ÍZELÍTŐ

BÍRÓ BOTOND BOLDIZSÁR
RECEPTJEI





Recept: Márton-napi gourmet libamájás szendvics körtés salátával

Őszi alapanyagok, ropogós textúrák és különleges ízek a Márton-napi asztalon. Most egy olyan fogást mutatunk, amely akár egy elegáns étterem étlapjára is kívánczozhatna, elkészítése azonban meglepően egyszerű. Egy grillezett libamájás szendvics ropogós kovászos barna kenyérrel és balzsamecetes körtés salátával bármely Márton-napi menü kellemes előételét adja.

Egy igazán különleges előételhez nem mindig van szükség hosszú előkészítésre. A libamáj, a ropogós kovászos kenyér, az édes körte és a savas balzsamecet együtt olyan ízkombinációt alkot, amely egyszerre elegáns és izgalmas.

A recept egyik különlegessége a textúrák találkozása: a ropogós kenyérhez lágy, krémes libamáj, friss salátalevél és apró kockákra vágott, édes-savanyú körte társul.

Hozzávalók (4 adag):

A libamájás szendvicshez

- 400 g libamáj
- 4 nagy szelet kovászos barnakenyér
- 40 g vaj
- 2 gerezd fokhagyma
- só
- frissen őrölt fekete bors

A körtés salátához

- 2 érett, de feszes körte
- 80 g vegyes zöld salátalevél
- 100 g koktélpáradicsom
- 2 evőkanál extra szűz olívaolaj
- 1 evőkanál balzsamecet
- 1 teáskanál vörösborecet
- 1 teáskanál méz
- 1 teáskanál Worcestershire-szósz
- ½ teáskanál chipotle szósz vagy füstölt chilis Tabasco
- só
- fehér bors

Elkészítése:

Gourmet libamájás szendvics körtés salátával

A libamájat sütés előtt 20–30 percre tegyük a fagyasztóba. Így kissé megkeményedik, ezáltal könnyebb lesz szép, egyenletes szeletekre vágni és kezelni.

Közben készítsük elő a salátát. A körtét vágjuk apró, 2–3 milliméteres kockákra. A koktélpáradicsomokat felezzük vagy negyedeljük, majd keverjük össze a salátalevelekkel és a körte nagyobb részével.

A dresszinghez keverjük össze az olívaolajat, a balzsamecetet, a vörösborecetet, a mézet, a Worcestershire-szószt és a chipotle szószt. Sóval és fehér borssal ízesítsük. A balzsamecet kellemes savassága szépen ellensúlyozza a körte édességét, miközben a chipotle enyhén füstös, pikáns karaktert ad az öntetnek.

A vaját serpenyőben olvasszuk fel, adjuk hozzá a feldarabolt fokhagymát, majd pirítsuk meg benne a kovászos barnakenyér-szeleteket. Mindkét oldaluk legyen aranybarna és ropogós. A fokhagymát ezután távolítsuk el a serpenyőből.

A libamájat vágjuk körülbelül 1–1,5 cm vastag szeletekre, majd sózzuk, borsozzuk. A serpenyő hőfokát mérsékeljük, és a libamáj szeleteit mindkét oldalukon rövid ideig süssük aranybarnára.

Fontos: ne legyen túl forró a serpenyő! A libamáj kívül gyorsan megpirulhat, miközben a közepe még hideg marad.

A ropogós kenyérre halmozzunk a friss salátából, helyezzük rá a sült libamájat, majd szórjuk meg a maradék, apró kockákra vágott körtével. Végül néhány salátalevéllal és koktélpáradicsommal tegyük látványossá.

Egy igazán gazdag, őszi szendvicset kapunk, amelyben az édes körte, a balzsamecet, a ropogós kenyér és a selymes libamáj tökéletes egyensúlyt alkot.

Nézd meg, hogyan készíti el a fogást

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





Recept: Márton-napi gourmet libamájás szendvics körtés salátával

Őszi alapanyagok, ropogós textúrák és különleges ízek a Márton-napi asztalon. Most egy olyan fogást mutatunk, amely akár egy elegáns étterem étlapjára is kívánczozhatna, elkészítése azonban meglepően egyszerű. Egy grillezett libamájás szendvics ropogós kovászos barna kenyérrel és balzsamecetes körtés salátával bármely Márton-napi menü kellemes előételét adja.

Egy igazán különleges előételhez nem mindig van szükség hosszú előkészítésre. A libamáj, a ropogós kovászos kenyér, az édes körte és a savas balzsamecet együtt olyan ízkombinációt alkot, amely egyszerre elegáns és izgalmas.

A recept egyik különlegessége a textúrák találkozása: a ropogós kenyérhez lágy, krémes libamáj, friss salátalevél és apró kockákra vágott, édes-savanyú körte társul.

Hozzávalók (4 adag):

A libamájás szendvicshez

- 400 g libamáj
- 4 nagy szelet kovászos barnakenyér
- 40 g vaj
- 2 gerezd fokhagyma
- só
- frissen őrölt fekete bors

A körtés salátához

- 2 érett, de feszes körte
- 80 g vegyes zöld salátalevél
- 100 g koktélpáradicsom
- 2 evőkanál extra szűz olívaolaj
- 1 evőkanál balzsamecet
- 1 teáskanál vörösborecet
- 1 teáskanál méz
- 1 teáskanál Worcestershire-szós
- ½ teáskanál chipotle szós vagy füstölt chilis Tabasco
- só
- fehér bors

Elkészítése:

Gourmet libamájás szendvics körtés salátával

A libamájat sütés előtt 20–30 percre tegyük a fagyasztóba. Így kissé megkeményedik, ezáltal könnyebb lesz szép, egyenletes szeletekre vágni és kezelni.

Közben készítsük elő a salátát. A körtét vágjuk apró, 2–3 milliméteres kockákra. A koktélpáradicsomokat felezzük vagy negyedeljük, majd keverjük össze a salátalevelekkel és a körte nagyobb részével.

A dresszinghez keverjük össze az olívaolajat, a balzsamecetet, a vörösborecetet, a mézet, a Worcestershire-szószt és a chipotle szószt. Sóval és fehér borssal ízesítsük. A balzsamecet kellemes savassága szépen ellensúlyozza a körte édességét, miközben a chipotle enyhén füstös, pikáns karaktert ad az öntetnek.

A vajat serpenyőben olvasszuk fel, adjuk hozzá a feldarabolt fokhagymát, majd pirítsuk meg benne a kovászos barnakenyér-szeleteket. Mindkét oldaluk legyen aranybarna és ropogós. A fokhagymát ezután távolítsuk el a serpenyőből.

A libamájat vágjuk körülbelül 1–1,5 cm vastag szeletekre, majd sózzuk, borsozzuk. A serpenyő hőfokát mérsékeljük, és a libamáj szeleteit mindkét oldalukon rövid ideig süssük aranybarnára.

Fontos: ne legyen túl forró a serpenyő! A libamáj kívül gyorsan megpirulhat, miközben a közepe még hideg marad.

A ropogós kenyérre halmozzunk a friss salátából, helyezzük rá a sült libamájat, majd szórjuk meg a maradék, apró kockákra vágott körtével. Végül néhány salátalevéllel és koktélpáradicsommal tegyük látványossá.

Egy igazán gazdag, őszi szendvicset kapunk, amelyben az édes körte, a balzsamecet, a ropogós kenyér és a selymes libamáj tökéletes egyensúlyt alkot.

Nézd meg, hogyan készíti el a fogást

Biró Botond Boldizsár parfümséf, a Béterv lakásétterem ötletgazdája,
és fedezd fel további receptjeinket!



OLVASD BE EZT A QR KÓDOT
A TELEFONOD KAMERÁJÁVAL