

Juhász Karina borvacsora

2015. 04. 18. Fekete Borpince

receptek

Rákhabbal töltött fánkocskák

Hozzávalók:

250 g garnéla v királyrák

250 g mascarpone

100 ml tejszín

1 kk chili pehely

3-4 gerezd fokhagyma

20 g vaj

olaj

só

1 dl Fekete Rose cuveé 2014

Elkészítése:

A rákokat megtisztítom (vagy eleve tisztítottat veszek). A vajat felolvasztom kevés olajjal.

Beledobom a rákokat, a tetejére szórom a chilit és az összezúzott fokhagymát. Ha a rákok rózsaszínűek, ráöntöm a bort, és fedő alatt pár percig párolom. Az elkészült rákokat géppel pépesre aprítom. A tejszínből habot verek. A mascarponét kikeverem egy nagy csipet sóval. A rákokat a mascarponéhoz adom, géppel összekeverem, majd hozzáadom a tejszínhabot is. Habzsákba teszem, és képviselőfánkba töltöm.

A képviselőfánk receptje a Karina konyhája blogon [itt](#) található.

Pácolt lazac

Hozzávalók:

500 g lazacfilé

200 g só

1 ek cukor

1 citrom reszelt héja

frissen őrölt bors

a kedvenc zöldfűszered /klasszikusan kapor, nekem ennél medvehagyma/

Elkészítése:

A sóból és a fűszerekből keveréket készítek. A lazacot megtisztítom, megszáritom, a bőrét rajta hagyom. Egy szűrő aljába halmozok a sós keverékből, ráteszem a halat bőrével lefelé. A többi sóval teljesen elfedem a lazacot. 2-3 napra hűtőbe teszem, a kifolyt levet leöntöm alóla. Amilyen vékonyra csak tudom, felszeletem, pirított magos kenyéren tejföllel, paradicsommal, kapribogyóval tálalom.

Pikáns hagymaleves

Hozzávalók:

1 db póréhagyma
250-300 g vöröshagyma
2 l húsleves
2 szál friss tárkony
2 gerezd fokhagyma
2 dl Fekete olaszrizling
1 dl tejszín
50 g vaj

Elkészítése:

A hagymákat felaprítom, a fokhagymát összetöröm, a vajon alacsony lángon hosszan fonnyasztom. A megpárolódott hagymát felöntöm a borral és a forró húslevessel, beledobom a tárkonyt. Ízlés szerint sózom, borsozom. Tálalás előtt beleöntöm a tejszínt.

Rose Kacsamell, snidlinges burgonya, vegyes gyümölcsös redukció

Hozzávalók (2 személyre):

5-6 darab burgonya

50-60 g vaj

só

1 marék aprított snidling

Elkészítése:

A burgonyát meghámozom, apróra vágom, és sós vízben puhára főzöm. Leöntöm róla a főzővizet, majd robotgépben, a vajat hozzáadva, krémesre keverem. Tálalás előtt hozzákeverem az apróra vágott snidlinget.

Gyümölcsös, vörösboros öntet

Hozzávalók:

250 g vegyes erdei gyümölcs (fagyasztott is jó)

1 ek muscavado (lágy, sötétbarna nádcukor)

10 ml Fekete Cabernet Franc válogatás 2011

Elkészítése:

A gyümölcsöt összeforralom a borral és a cukorral. Addig főzöm, míg az állaga szinte krémszerűen sűrű lesz.

Csokoládéfűjt

Hozzávalók:

75 g olvasztott vaj

180 g liszt

2 tk sütőpor

40 g barna cukor

3 ek kakaópor

175 ml tej

2 tojás

Tetejére:

3 ek kakaópor

350 ml Fekete Cabernet sauvignon válogatás 2011

3-4 ek barna cukor /muscavado/

Elkészítése:

Előmelegítem a sütőt 180 °C-ra. A vaját és a cukrot kikeverem, hozzáadom a tojást és a tejet. A nedves hozzávalókhöz keverem a szárazakat. A masszát egy hóálló, 1,5-2 literes tálba öntöm. De lehet adagonként is sütni, ekkor jóval kevesebb a sütési idő. Jobban oda kell figyelni. A 350 ml vörösbort felforrósítom, kikeverem benne a kakaóport, és a cukrot. A kakaós folyadékot a massa tetejére öntöm, 25-30 percig sütöm, míg a közepe megemelkedik, és kezd szilárdulni.

Figyelem: Amikor langyosan kikanalazom, az aljának krémszerűnek kell lennie! Ez a legfinomabb része. Nem baj, ha kicsit összeesik.