



Bízzuk idén profira a karácsonyi menüt! Az Aldi háziasszonya műsorból megismert péceli Titanilla egyik kedvenc karácsonyi menüsorát osztja meg velünk. Jó főzőcskézést!

Mivel az idei karácsonyi menü még nem véglegesedett, így gondoltam, maradjunk valami jól beváltnál, egészen pontosan a 2010-es menünél, ez pedig nem más, mint Írország vagyis a Karácsonyí-r menü!

Az ír konyhakultúrát nemhogy nem eléggé értékelik, hanem a legtöbben egyenesen nem létezőnek tartják. Pedig az ír konyha nem csak whiskeyből és sörből áll. Szerintem az ír konyha érdekes, különleges, és egy karácsonyt mindenképpen megér. Mint az északi népeknél általában, az íreknek is kifejezetten számomra "téli" ízeik vannak, a magyar konyhához egyáltalán nem idegen harmóniákkal. Ezek a receptek mind kipróbált, Írországban méltán népszerű fogások. Azzal, hogy nekem a piték közül mindig jobban tetszett a Jamie Oliver-es változat mint a hagyományos, úgyhogy én némi változtatással, de az ő piteverzióját készítettem. Szóval irány valamelyik Dublin melletti kisváros, december 24-én!

A menü pedig:

**Brotchan Foltchep (Tradicionális ír póréhagyma leves) ahogyan én készítem,
Steak, guinness and cheese pie (Guinness sörrel főtt marharaguval és sajttal töltött pite)
Whiskey in a Jar Chocolate Cake (whiskeyvel sült sűrű csokoládés sütemény).**

Nézzük a levest!

Ír póréhagyma leves

Hozzávalók:

- 70 dkg póréhagyma
- 5 dkg vaj, 8 dl zöldség-alaplé (lehet kockából)
- 3 dl tej
- só, őrölt bors
- 4 dkg zabpehely

A díszítéshez: 3 evőkanál apróra vágott petrezselyem.

Hosszában szeljük ketté a póréhagymákat, szedjük le a külső leveleket. Alaposan mossuk át őket. Vágjuk fel vékony szeletekre, a zöld részekkel együtt.

Nagy serpenyőben olvasszuk fel a vajat, néhány percig fonnyasszuk benne a hagymát pár percig. Ezután öntsük fel a zöldséges alaplével és a tejjel, majd forraljuk fel. Tíz percig hagyjuk gyöngyözni, amíg a hagyma meg nem puhult. Az eredeti recept ebben a pillanatban beleteszi a zabpehelyet, én viszont mindig csavarok rajta egyet. A zabpehelyet palacsintasütőben, zsiradék hozzáadása nélkül megpirítom. Bárhogyan is, a levest tálkákba szedve tálaljuk, jól megszórva a pirított zabpehellyel és az aprított petrezselyemmel.

Marharagus pite

Hozzávalók:



- olívaolaj
- 3 vöröshagyma, meghámozva és felaprítva
- 3 gerezd fokhagyma, meghámozva és felaprítva
- 30g vaj
- 2 sárgarépa, megtisztítva, felaprítva
- 2 rúd halványító zeller aprítva
- 4 csiperke, feldarabolva
- 1 kg marhahús 2 cm-es darabokra vágva
- néhány szál friss rozmaring
- tengeri só és frissen őrölt fekete bors
- Guinness vagy barna sör, 1 fél literes kiszerezés
- 2 púpozott evőkanál sima liszt
- 200g frissen reszelt sajt, jó erős sajt, pl. eidami tökéletes lesz
- 500g kész leveles tészta
- 1 nagy tojás

Melegítsük elő a sütőt 190 C fokra. Egy nagy tűzálló serpenyőbe beleöntjük az olajat, majd hozzáadjuk a hagymát és 10 percig pirítjuk óvatosan. Ekkor feljebb kapcsoljuk a főzőlapot vagy gázt, és hozzáadjuk a feldarabolt fokhagymát, a vajat, a sárgarépát és a zellerszárat valamint a gombát. Összekeverünk mindent, és csak ha már összekevertük tesszük bele az összedarabolt marhahúst, a rozmaringágról letépetett összevágott leveleket, egy csipet sót, és egy teáskanál borsot.

3 vagy 4 percig magas lángon adunk a zöldségeknek és a húsnak egy kis színt, majd felöntjük a fél liter Guinness-szel, belekeverjük a lisztet, és adunk hozzá annyi vizet, hogy ellepje. A helyzet az, hogy bármilyen barna sör megteszi, ha épp nincs ginisz!

Ezután betesszük az előmelegített sütőbe, fedővel lefedve és lassú tűzön, minimum másfél órát - hááát nem is tudom mi a jó szó - , talán sütjük. Másfél óra múlva levesszük a fedőt és még egy órát visszatoljuk a sütőbe, fedő nélkül.

A húsnak omlósnak, a szaftnak gazdagnak, sötétnek és vastagnak kell lennie, sokkal töményebbnek és sötétebbnek és sűrűbbnek mint egy magyar pörköltnek, mert különben a tészta elázik. Ha két és fél óra után a látvány nem hűűűha, hanem kicsit folyósabbnak tűnik pl. sertéspörkölt állagú, akkor az a baj, hogy sütő túl jól záródik, akkor fel kell tenni a főzőlapra és addig főzni, míg a szósz besűrűsödik. Ha megfelelő, akkor levesszük a tűzről, vagy ki a sütőből, és belekeverjük a fele sajtot, hagyjuk kissé lehűlni.

Ezalatt a leveles tészta kiolvadt, körülbelül a kétharmadát 4 mm körüli vastagságra kinyújtjuk és egy 26 cm-es, kivajazott tortaformába, a perem tetejéig belesimítjuk. Ha túlnyúlik a peremen egy kicsit, vagdosni és foltozni is szabad, a végén összesül, nincs az az isten, hogy valaki pontos kört nyújtson.

Beleöntjük a szószot, rászórjuk a maradék sajtot, a kihajló peremeket ráhajtjuk és a harmadát nagyjából kör alakúra nyújtva ráhelyezzük a tetejére a széleket pedig összesodorgatjuk. Ecsettel megkenjük a tésztát a felvert tojással. A tészta tetején éles késsel 2-3 cm-es apró vágásokat ejtünk, majd sütjük a pitét a sütőben 45 percig, amíg a tészta aranyszínű lesz.

Vajas zöldborsóval tálaljuk.

Whiskey-s csokoládés süti befőttesüvegben sütvé

A befőttesüvegben sütés eredeti ötlete az volt, hogy nagyon sok ír családban voltak olyan férfiak akik a hadseregben, a tengerentúlon szolgáltak, nekik készültek, elvitelre ezek a sütemények. A befőttesüvegben sült sütemények szinte sohasem száradnak ki, napokig, hetekig frissek. A whiskey-s sütemény ötlete, pedig a Grönlandon szolgáló katonák családjaitól való, az írek szerint (és hát ki vitatkozna velük) a whiskey felmelegíti a fagyos éjszakákat.

Ez a torta tökéletes párosítása a csokoládénak és whiskeynek. Ja, és bár ez nem hiszem, hogy az ír családoknál szempont, de mivel liszt nélkül készül, ezért gluténmentes!

Hozzávalók (Tudom, milyen fura, mikor az angolszász receptekben csészében, és unciában mérnek. Ezt azzal szoktam áthidalni hogy TÉNYLEG fogok egy csészét, a grammokkal nem törődve.)

-



1 kockas szezámmal porított csokoládé
~~.....~~