



Szellem a fazékból: A tökéletes rántott hús

2015 november 22. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

- [0](#)

értékelve

Még nincs

Mérték

Ha a föld Isten kalapja, hazánk rántott hús rajta. Mert esznek az osztrákok is Wiener Schnitzelt évi nyolcvanmillió darabot, de hol van ez a borjú a disznókaraj vasárnapi illatához képest, amikor rántotthús-szagban úszik az ország a körgangoktól a rózsadombi konyháig, {...}

{...} és a nemzet végre egyesül a bundás hús feletti örömben, az ellentétek néhány percre elcsitulnak, a gyomor boldog korgással nyugtázza, hogy mind e hon gyermekei vagyunk, legyünk bár a h?s Árpád vagy a parittyás Dávid ivadékai, hiszen nincs baloldali meg nincs jobboldali rántott szelet, csak jó van meg mócsingos.



Fotók | Sebestyén László



» A panír összetétele
hétpecsétes titok

Óriási gondot vesz vállára tehát, aki a tökéletes pongyolás hús nyomába ered. De Bíró Lajost, a Bock bisztró és a Kisbíróhoz címzett vendégl? gazdáját nem puha fából faragták. Több esztendei kísérletezés után megnyitotta a Hold utcai piac emeletén saját konkurenciáját, a Buja disznó(k)at. A hús: csontos disznókaraj. Öt milliméter vastag, a hentes klopfolja, egy adag 35 dkg. A panír hétpecsétes titok. Liszt, tojás a szokásos, de a séf négyféle morzsát daráltat össze, úgymint pankó-, zsemlye-és kenyérmorzsát. A negyedik alkotóelemet nem árulja el az Istennek sem, gyanítom, valamilyen magról lehet szó. Aztán otthon, éjszaka az asszonnyal bekeverik az anyagot, nehogy a konkurencia kilesse. Mert a fondorlatos vendégl?sök be-besomfordálnak hozzá, és fényképeznek a mobillal veszettül. Mint valami James Bond-filmben. Mindenki a tökéletes rántott húst akarja. Az a csodafegyver.

Azt elárulja, hogy a húst három különböző zsiradékban sütik. El?ször finomított repceolajban 200 fokon, aztán 160 fokos disznózsírban, a végén meglocsolják vajjal. A csont és a hús külön sül, hogy szép aransárga legyen. Az olajat másfél óránként sz?rik, a zsírt kétóránként cserélik. (Emiatt néha a legnagyobb rumli közepén kell leállni.) Titok a burgonyasaláta receptje is. Burgenlandi kiflikrumpliból készül, pikáns és szaftos, a séf maga vágja bele az

újhagymát (a madársaláta túl drága volna). Olyan finom, hogy Radetzky marsall is megnyalna utána az ujját, pedig ? a császári hadak tábornagya volt, és a legenda szerint ? hozta Milánóból Bécsbe a borjúbécsi receptjét. Persze ebből egy szó sem igaz, az egészet Felice Cúnsolo olasz útikönyvszerző találta ki. A panír bizánci eredetű, és Milánóban állomásozó spanyol zsoldosok tanulták a móroktól. De lehet, hogy ez sem igaz, hiszen a „zsemlyemorzsa-készítés” kifejezés (leganon katatrypsein) már szerepel Athenaios töredékben fennmaradt művében a II. század végén.

Ezt persze nem kell tudni a Buja disznó(k) híveinek. Bár rántothús-ügyben Lajos nem ismer tréfát. Ha betéved a bisztróba valami blogger vagy firkász, és a borjúhús meg a citromszelet hiányáról hadovál, netán feltűnően itatgatni kezdi szalvétával a panírról a drága vaját, mert azt hiszi, zsíros, no, akkor a konyhai személyzet dermedten a séfre tekint, aki a vájdlingok közül leveszi a keménykalapot (elvégre fedetlen fejjel az ember nem rúg ki senkit az étterméből!), meglengeti kezében a Masamoto-féle bontókést, amit Tokióban vett a Cukidzsi piacon, és a kritikuskán torkán akad a panír. A gasztronómia nagy pillanata ez. Az ínycsempékben megdermed a vendég, a piacfelügyelő térdei remegni kezdenek, a renitens pedig gyorsan a tányérja fölé hajol, és boldog csámcsogást hallatva a morzsákat is betermeli.

Lajos ezt szereti. Lelki szemei előtt ilyenkor megjelenik a VIII. kerületi tisztviselőtelep képe, ahol kamaszként naphosszat bámulta Csupcsák séf urat, aki a Colonia vendéglő konyháján abálta a belső ségeket. Lajos akkor még pincér akart lenni, de hamar ráébredt, hogy a konyhában csak két út létezik: győzelem vagy halál. ? az első választotta.

Vinkó József - www.valasz.hu

Szellem a fazékból - Gasztrotörténetek

Ínycsiklandó történetek a Magyar Konyha főszerkesztője, a Heti Válasz gasztronómiai rovatának szerzője, Vinkó József tollából.

Bolti ár: 3300 Ft

Kiadói akciós ár (20% kedvezmény): 2640 Ft

Heti Válasz Hűségprogram ár (40% kedvezmény) : 1980 Ft

Megjelenés: 2013 december

[ONLINE RENDELÉS](#)

A szerző ajánlása:

„Úgy lapozd ezt a könyvet, Kedves Olvasó, mintha épp csak bekukkantottál volna a konyhába, ahová az illatok csalogattak. Kíváncsi voltál, mi f? a fazékban. Óvatosan emeld meg egyik-másik fed?t, szimatolj be a süt?be, kóstold meg a mártást, vigyázz, meg ne égedd a nyelved. A fed? alól most nem illatok szállnak feléd, hanem ínycsiklandó történetek.”

Kiadói kedvezményes árusítás:**Heti Válasz Kiadó**

1027 Budapest, Horvát u 14-24., V. emelet.

Telefon: (061) 461-1400

Nyitva tartás: H-P: 8-16.30 óráig

E-mail: repcio@hetivalasz.hu

Tisztelt olvasók! Legyenek olyan kedvesek és támogassák "lájkkal" a **Flag Polgári Magazin** facebook oldalát, a következ? címen: <https://www.facebook.com/flagmagazin>

- Minden "lájk számít, segíti a magazin m?ködését!

Köszönettel és barátsággal!

www.flagmagazin.hu

Tisztelt olvasók!

Legyenek olyan kedvesek és támogassák "lájkkal" a **Flag Polgári Magazin** Twitter oldalát a következ? címen: <https://twitter.com/syracuse73>. illetve a Facebook oldalát pedig az alábbi címen:

<https://www.facebook.com/flagmagazin>

- Minden "lájk számít, segíti a magazin m?ködését!

Köszönettel és barátsággal!

www.flagmagazin.hu

**Ajánló**

