



Amerikából jelentem XVII. - Outback

2009 december 06. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

• [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

"Nagyon érdekel Ausztrália. Szép hely lehet, ahogy az a sok kis aranyos kenguru röpköd össze-vissza." Eképpen szólott Berwick grófnéje Oscar Wilde komédiájában, a Lady Windermere legyezőjében.

Igen, az Outback az a kietlen területe Ausztráliának, ahol a sok kis kenguru repked. De félretéve a tréfát, nem csupán Ausztráliában van Outback, hanem Amerikában is. Egy roppant népszerű étteremlánc, melynek első tagja Tampában, Floridában nyílt 1988-ban, és Ausztrál kül- és beltartalommal, azaz mindenütt Ned Kelly képe,

bumerángok, krokodilok és kenguruk szobrai álltak az első étteremben, s a falakat ausztrál motívumok díszítették.

A belbecs, vagyis a menü ausztrál neveket sorakoztatott fel, étkeket nevezetes ausztrál helységekről, személyiségekről elkeresztelve. Meglepetésre azonban a konyhaművészet elemei inkább kreol hatást mutattak, s mutatnak a mai napig. Visszafogott fűszerezés, 17 fűszer titkos keveréke, valódi vaj, tejszín kerül a mártásokba, a húsok a marhahús legjavából származnak és legtöbbször steakként kerülnek az asztalra. Ennek következtében az étteremlánc elnyerte Amerika legegészségtelegebb étkezdéjének díját, az átlagos 3000 (!) kalória per rendelés és a mehökkent? 182 gramm adagonkénti zsíradéknak köszönhetően.

Mondanom sem kell, ez nem veszi el az amerikaiak kedvét és való igaz, hogy egyszer legalább ki kell próbálni ezt is, hiszen meg kell vallani, ezek az ételek igazán íncsiklandozóak és roppant finomak. Különösen az étterem első étel specialitása, a Bloomin' Onion®, azaz a "virágzó hagyma". Pompás látvány, fantasztikus íz.

A "virágzó hagyma" a Vidalia nevezetű, édeskés hagymából készül. A hagymát különleges szerkentyűvel felszelelik úgy, hogy az egészben marad. Bevonják a "titkos", Outback által összeállított fűszerkeverékkel ízesített tojásréteggel és nagyon magas hőmérsékletű olajban kisütik. A tojás megkeményedik és a hagyma ettől kinyílik, mint a bazsarózsa.

Egy teljes adag (ami bőven megejt egy négyfős társaságot) 2710 kalóriát, 203 gramm zsírt, 6360 mg sót tartalmaz, összességében annyit, mintha megennél 67 szelet bacon szalonnát. Semmi olyan, amit ne lehetne 45 perc hegymászással, vagy egy teljes vízipóló meccsel ledolgozni.

További tények az Outback háza tájáról:



-
-
-
-

- - 15 millió Bloomin' Onions® esznek meg az amerikaiak évente
- - minden egyes hagymának 16 uncia súlyúnak és 4 inch nagyságúnak kell lennie
- - a Bloomin' Onion® nem változtat a recepten: 17 különféle fűszer a hagymán és további 37 a szószban
- Az Outback Steakhouse profi hagymaszeletelőjének külön szakmaneve van: *bloomologist*-nak hívják. Magyar megfelelője még nincs a szónak. Majd még gondolkodom rajta. Esetleg "hagymavirágoztató-

szakember"?

Valaki egyszer megkérdezte, milyen érzés "virágzó hagymát" enni? Megmondom. Az olaj csorog lefelé a szád két oldalán. Érzed, ahogy a koleszterin vastag rétegekben rakódik le az ereiden, kellemetlen gázok feszítik a hasad és a legjobb esetben diszkrét böffentésekkel meg tudsz szabadulni némi feleslegtől. Amennyiben nem sikerül a megkönnyebbülés, titkon lehúrod a zipzárad. Aztán jön a gyomorégés. Végül a teljes megbánás. De tudod mit? Miután kihevered, semmire sem vágysz jobban, mint egy újabb adagra, mely hagymakölteményt, ha ügyes vagy, otthon is elállíthatsz ezzel a rafinált receptváltozattal. Változat, mivel az eredetit titok leple fedi.

Hozzávalók:**Bloomin' Onion® bundája**

1 tojás
1 bögre tej
1 bögre liszt
1 1/2 teáskanál só
1 1/2 teáskanál cayenne paprika
1 teáskanál paprika
1/2 teáskanál ?rölt feketebors
1/3 teáskanál szárított oregánó
1/8 teáskanál szárított kakukkf?
1/8 teáskanál ?rölt komény
1 nagy hagyma *
olaj a sütéshez

Mártogatós:

1/2 bögre majonéz
1 teáskanál ketchup
2 teáskanál torma
1/3 teáskanál paprika

1/4 teáskanál só
1/8 teáskanál szárított oregánó
1 csipet őrölt feketebors
1/3 teáskanál cayenne paprika

Elkészítés



1. Elkészítjük a mártogatóst. Egy tálban az összes hozzávalót összekeverjük, betesszük a hűtőbe, ameddig nem kerül sorra a mártogatás.
2. Készül a hagyma bundája. Egy közepes tálban felferjük a tojást és hozzáadjuk a tejet. Egy másik edényben összemixeljük a fűszereket.
3. Most jön a neheze. Beirdaljuk a hagymát. Először is vágjunk le egy-egy ujjnyit a hagyma talpából, tetejéből. Nagyon éles, vékony kés kell hozzá. Sose vágjuk végig a hagymát. Egy ujjnyira a talpától álljunk meg. Megpróbálunk 8 vágást ejteni rajta. Aki szerencsés és birtokában van egy ilyen hagymavágó csodának, kevesebb könnyet fog ejteni és a végeredmény is szebb lesz.
4. Szétválasztjuk a hagymaszirmokat. Nagyon óvatosan. Amikor megvagyunk, hogy az eredmény tartós legyen, egy percre forró vízbe mártjuk a hagymát, majd hideg vizet zúdítunk rá.
5. Jön a bundázás. Először a tojásmix, majd a fűszerek. Majd megismételjük a műveletet. Próbáljuk a fűszereket mindenhová eljuttatni.
6. Annyi olajat tüzesítünk, amennyi ellepi az egész hagymát. Addig sütögetjük, ameddig aranybarna nem lesz. Papírtörölkendőre szedjük. Újra kinyitogatjuk az esetleg összeragadt szirmokat és a közepéről, ha ügyesek vagyunk eltávolítunk egy szíromréteget, hogy a mártogatós tálkája beférjen.

És még azon gondolkodunk, mitől ilyen kerekdedek az amerikaiak...

*A feldolgozott hagyma édeskés jellegű legyen.

**Egy bögre=250 ml

***A képek a Google kereséséből származnak.

Garbutt Katalin

Szerző a Flag Polgári Műhely tagja

[Tweet](#)



MAGYAR MENEDÉK KÖNYVESHÁZ
www.magyarmenedek.com

Ajánló