



## Oszlóban Oslóban - Gasztrobot a kutyaság útján

2011 július 11. Flag

### Szöveg méret

Mentés

- 
- 
- 

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Igen, nem feledhetjük folyamatosan öregszünk,oszlunk, pusztulunk lassan. Ennyit a címre?! és a nagybetűsről. Latorczai Mátyás vagyok, 33 éves, szakácsként dolgozom tizennéhány éve, Budapesten. Most ilyen „vén hülye fejjel” belevágtam a külföldi munkába. Osloban, Norvégia fővárosában dolgozom a Bolgen & Moi, tjuvholmeni éttermében.

Talán az egyik legnagyobb és legforgalmasabb osloői söröz?-étterem. Egy barátom séfhelyettes itt, általa kerülhettem ide. Persze vicces tud lenni 2 vagy több magyar szakácssrác egyhelyen. Például elrohanok a h?t?kamrába, de el?tte megkérdezem kell-e onnan másnak is valami :

*-Something from the fridge??!*

*-Butter please!, meg ha talál nál egy hideg borsodit...*

Legyen most gasztrobot: A turizmus elhanyagolható a világ legdrágább városáról lévén szó, de a helyiek szeretnek élni, jót enni, és tehetik is. Éttermünk konyhája nem kicsi, elég szigorú de átlátható, hatékony munkaszervezéssel dolgozunk. Ami a nyer? lap, hogy sz?k étlappal dolgozunk, amit s?r?n változtatunk.



Kiemelek most egy ételt: *Pulykamell avokádós salátával*

Az egész pulykamellet hosszában 3-4 részre vágjuk, és bepácoljuk.

*A marinádhoz:*

-10%-os sóoldatba (1kg só 10l víz)

teszünk az,

összevágott -vöröshagymát

-fokhagymát

-sok friss gyömbért

-csilit

-citromnádat

Ebben pihen a husink 10 órát-nem többet!-akkor hering lesz belőle. /sós lett mint a .../ Kivesszük, letöröljük és szorosan folpackba csavarjuk. Kombipároló sütőben 60C-os maghőmérsékletig gőzöljük. *Otthoni körülmények között:* töltsünk meg egy tepsit félig vízzel, tegyünk bele grillrácsot, erre tegyük az állatot, de előbb vegyünk egy maghőmérőt. A sütő 100C alatt legyen!! Igen időigényes lesz-egy bő óra kell majd-de megéri.



*Saláta avokádó aiolival:*

-jégсалáta,-vegyes Sali mix,-lilahagyma,-paradicsom,-avokádó,

-fokhagyma(sok),

*Öntet:*

A pucolt fokhagymákat kevés hideg vízben feltesszük a tűzre, és ha egyet forr leszűrjük. Az edényt tisztára mossuk, és ugyanígy blansírozzuk még kétszer. Az így puhára főtt, lágy ízű fokhagymákat mozsárban pépesítjük az avokádó 2/3-ával. Igen, látom ahogy most előveszed a botmixert!! csaló.

Majonézt készítünk, belekeverjük a fokhagymás avokádókrémet, lime vagy citromlével ízesítjük. Ha sűrű volna annyi hideg vízzel hígítsuk, hogy a salátaleveleket be tudja vonni. A maradék avokádót felkockázzuk, olívaolajjal, icipici porcukorral, paradicsomkockákkal összekeverjük. A salátákat, félkarikára vágott lilahagymát és kockázott paradicsomot összekeverjük az öntettel. Tetejére helyezük a vékonyra szeletelt langyos pulykamellet, az avokádó-paradicsom salsát pedig a hússal. Időigényes?- ráérsz amíg a pulyka párolódik!!

Ha nem kummantasz el semmit, olyan kaját tehetsz életed párja elé amelyet csak profi konyhákon készítenek, és legyen ? férfi avagy nő?, arra az estére tuti elcsavartad a fejét! Simán megéri.

Latorczai Máttyás, Oslo

Szerző: a Flag Polgári Műhely tagja



Ajánló