

Arleux-i fokhagyma

2012 február 06. Flag

Szöveg méret

90
Mentés

- 0

Értékelés kiválasztása Még nincs értékelve

Mérték

Abból indultam ki, hogy a fokhagymát valahogy egyben ehet?vé kell tenni, ne nyersen ropogtassuk, mint a kecskék. Az ízének viszont mindenféle éles felhangoktól mentesen kell kijönnie, nem túl durván, ezért nem szabad sem megtörni, sem reszelni, s?t, lehet?leg még szeletelni sem.

(Anthony Bourdain írja valahol, hogy aki a fokhagymát megtöri, az egyéb gaztettekre is képes, a fokhagymával alapélelmiszer-rangjának megfelel? tisztelettel kell bánni. Az abálás (abárolás, kövesztés, konfitálás) mindezen feltételeknek eleget tesz.

Kedves barátomtól kaptam a minap két fej fokhagymát, mit mondjak, elég szokatlanul néztek ki. Az egyik oldal pácbarna, a másik csak sárgásan elszínez?dött, a héja furcsamód fényesebb a szokottnál, és olyan illatot - vagyis, lévén szó fokhagymáról, szagot - *árasztott*, amilyet még sosem éreztem. Alufóliába csavarva érkezett, gyorsan be is raktam bádogdobozba, el ne illanjon az od?r, napközben-este próbaképpen, kíváncsiságból, megszagoltattam a dobozt öt munkatársammal, egyik sem tudta azonosítani, még közelít?leg sem :)



Nem csoda, Magyarországon ritka madár az ail fumé d'Arleux, azaz a *t?zegen* füstölt, északfrancia fokhagyma. Bevallom, én sem ismertem. A normál fokhagymaszag határozottan savanykás füstölttel párosul, az eljárás célja, ahogy bet?zgetem a francia honlapokat, els?sorban a tartósítás, de persze a hozzáadott íz- és illatanyag sem utolsó. Itt jegyzem meg, hogy az elkészítés során vesztett a penetráns illatból, de határozottan lehetett érezni a kész fogáson is, hogy *valami más*. Átnézegettem a neten az idevágó recepteket, de a leves kivételével egyik sem t?nt elég blikkfangosnak ahhoz, hogy ilyenre "vesztegessem" ezt a ritka csemegét, levesnek viszont nem elég a két fej, a leves, mint tudjuk, két és fél liternél kezd?dik. :) Így hát magam találtam ki valamit, tisztán fantáziából alkottam, bármiféle recept vagy akár el?kép nélkül.

Abból indultam ki, hogy a fokhagymát valahogy egyben ehet?vé kell tenni, ne nyersen ropogtassuk, mint a kecskék. Az ízének viszont mindenféle éles felhangoktól mentesen kell kijönnie, nem túl durván, ezért nem szabad sem megtörni, sem reszelni, s?t, lehet?leg még szeletelni sem. (Anthony Bourdain írja valahol, hogy aki a fokhagymát megtöri, az egyéb gaztettekre is képes, a fokhagymával alapélelmiszer-rangjának megfelel? tisztelettel kell bánni, valahogy így. Az abálás (abárolás, kövesztés, konfitálás) mindezen feltételeknek eleget tesz, mehetünk tovább. Önmagában nyilván kevés, túl dús íz?, hozzá kell még valami, a bab jó lesz, gondoltam, a fokhagymás, vajban pirított bab (Piedone:)) ismert, ehhez még teszünk valamit, ami ízben passzol mindkett?höz, de "lazítja" az egész ételt, egyszersmind kicsit üdíti is a földes íz? és konzisztenciájú együttest - ez pedig a párolt spenót.



20 deka májbabot még el?z? nap beáztattam. Reggel kuktában megf?ztem (25 perc), lecsöpögtettem, félreraktam. A fokhagymát megpucoltam, lecsipegettem a sarkait, majd kiolvasztottam annyi kacsazsírt, hogy sz?ken ellepje. A süt?t el?melegítettem, levettem a legkisebb fokozatra, majd 10 centire kinyitottam az ajtaját, és ki is támasztottam, így raktam be az edényt. Egy órát kapott. Ez a m?velet, ami ily módon kb. 80 Celsius-fokon zajlik, az *abálás*. Ezzel azt lehet elérni, amit egyébként semmi mással, hogy a készül? élelmiszer úgy „sül” és puhul át teljesen, hogy a külseje nem pörköl?dik meg, nem ég el. (Húst is készítenek így, de az jóval tovább tart.) Mikor elkészült, leöntöttem és lecsöpögtettem, a kacsazsírból két ev?kanálnyit serpeny?be öntöttem. A harmadik összetev?, a spenót következett: az alaposan megmosott zöldséget párolóedénybe tettem, az edényt bugyogó víz fölé raktam pontosan négy percre. Végig figyelni kell, ha túlpárolódik, akkor ragacsos-f?zelékszer?, egyszóval nem szép lesz. Így viszont még szinte roppanó, és minden íz benne marad. Mikor ez is megvolt, a babot és a fokhagymát kicsit lepirítottam a két kanál kacsazsíron, majd sóztam (bors nem kell bele), végül belekevertem a spenótot, és a fényképezéshez elcsíptem kett?t abból az öt percb?l, amíg ma kisütött a nap.

Nem adtam bel?le senkinek, kár a gyerekekbe :)

Nyokki - mno.hu



Ajánló