A bor és az étel harmóniája

Mindig is nagy kérdés volt egy vendéglátónak akár otthon, akár egy étteremben, hogy milyen italt milyen ételhez ajánljon. Ma már megfordítjuk a kérdés lényegét, ami így szól: adott egy ital, milyen ételt készítsünk hozzá? Hiszen a boron nem tudunk változtatni, de az ételt tudjuk és kell is a borhoz alakítani.

Az ételt tudjuk és kell is a borhoz alakítani. Fotó: Shutterstock

Ma már megdőlt a régi teória, miszerint fehér húsú ételhez fehérbor, vörös húsú ételhez vörösbor illik. Például ha van egy marhahúsból készült ételem főzve, párolva vagy sous vide (alacsony hőfokon történő hőkezelés vízben) elkészítve, egy könnyű gyömbéres sárgarépapürével, zöldségkörettel és hozzá egy kis fűszeres vörösbormártás (Jus), nem ajánlunk hozzá egy nagy testtel, savval, tanninokkal és alkohollal rendelkező bort.

Bármennyire jó, drága és nagy testű is az a vörösbor, de ehhez a marhaételhez nem illik, mert egyszerűen túl sok hozzá, túl nehéz és túlontúl robusztus, elnyomná a könnyű és puha hús állagát és jellegét, az ízek harmóniáját szétrombolná. Inkább adjunk hozzá egy nagyobb testtel és savakkal rendelkező, öregebb pinot noir-t, mondjuk Etyekről.

Egyrészt nagyon fontos az ételben szereplő húsok elkészítési módja (konyhatechnológia), fontos a hús jellege, érettsége, annak hőfoka, a hozzá megálmodott és jól harmonizáló köret állaga és íze, valamint nagyon fontos a mártás is, ami a jelleget adja, ami bevonja az ételt vagy amit akár mellé kínálunk. Tehát elengedhetetlen az italajánlásnál, hogy ismerjük az étel főbb összetevőit, elkészítési módját, fűszerezését és az alapanyagokat, a mártás összetételét – hiszen ennek tükrében fogjuk párosítani az itallal.

DESSZERTHEZ KIVÁLÓ

Számomra kiemelkedik a pannonhalmi régió fehérborai közül egy bor: Cseri Norbert Sauvignon Blanc Selection 2013 Nyúlról. A szakavatott ember azonnal rávágná, hogy ehhez spárgát készítünk, hiszen örök szabály, hogy spárgához sauvignon blanc vagy esetleg egy friss zöld veltelini illik. Ehhez nem egészen. Ez a bor nem a szokványos üde és friss, kissé fűszeres sauvignon blanc, mivel hordóban érlelték nyolc hónapig. Benne van a sauvignon blanc frissessége, üdesége, citrusossága, déligyümölcsös és főként mangóillata és -zamata, de benne van a hordós érlelésnek köszönhető kissé nehezebb test és egy kis fűszerességet egy egészet alkotó, kerek harmóniában. Utóíze hosszan megmarad a szánkban, a kevéske maradék cukor pedig ott bizsereg a nyelvünkön percekig. Mindenképpen kuriózum a maga nemében. Ezt a bort egy csirkés és gyümölcsös salátához, gyümölcsökkel készült borjú-, bárány- vagy halételhez, esetleg egy desszerthez ajánlanám, amiben mindenképpen szerepel valamiféle déligyümölcs, lehetőleg mangó. Engedjék meg, hogy egy gyorsan elkészíthető desszertrecepttel lepjem meg önöket, ami véleményem szerint ehhez a borhoz jól illik, és egy korty és egy falat szenvedély lesz egyben.

Mangós-mentás pite

4 | 60 PERC | ●○○

Hozzávalók: A tészta: 40 dkg liszt • 25 dkg margarin • 10 dkg porcukor • 2 tojássárgája • Krém: 3 dl tejföl • 2 tojás • 4 evőkanál porcukor • 1 kanál vaníliás cukor • fahéj • 30 dkg mangóhús • 15–20 db mentalevél

A tésztához a hozzávalókat jól elkeverjük, majd egy torta- vagy szögletes formát kibélelünk sütőpapírral, és sütünk egy linzertésztát.

A krémhez a tejfölt egy tálba öntjük, 2 egész tojást kettéválasztunk, a fehérjét habbá verjük, a sárgáját pedig a tejfölhöz adjuk, és elkeverjük. Hozzáadunk még 4 evőkanál porcukrot, egy kanál vaníliás cukrot vagy egy vaníliarúd belsejét és kevés fahéjat (ne sokat, hogy a gyümölcsök domináljanak). Ezt jól elkeverjük, majd még a masszához adjuk az apróra vágott mangó húsát és az apróra vágott mentalevelet. Ebbe keverjük a 2 tojás kemény fehérjéjét, amit lassan keverünk a masszába, hogy laza és levegős állaga maradjon. Az elősütött tésztára öntjük, és 200 fokon kb. 25 percig sütjük.

Mangós-mentás pite

Tálaláskor díszíthetjük friss mangóval, mentalevéllel, darált dióval vagy pisztáciával is.

Tolvaj Csaba sommelier, Kisfaludy Gourmet Borbár & Kávébár

HOTEL LAJTA PARK
HOTEL | FOGÁSZAT | ÉTTEREM | SZÉPSÉGSZALON
EXKLUZÍV KÖRNYEZET, ELEGÁNS VACSORA, MEGFIZETHETŐ ÁR
LAJTA PARK ÉTTEREM

1. OSZTÁLYÚ ÉTTEREM MOSONMAGYARÓVÁR SZÍVÉBEN, ZÖLD KÖRNYEZETBEN.
Egy hely, ahol a vendég, a modern felszolgálás és a konyhaművészet találkozik, s barátságot köthet.
9200 Mosonmagyaróvár, Kórház u. 6.
Tel.: +36-96/207-088. Fax: +36-96/205-369
E-mail: info@hotellajtapark.hu
www.hotellajtapark.hu
facebook.com/hotellajtapark
142727397