

# GULLIVERI ZSEMLEGOMBÓCOK



*Az első főzési élményeit a középiskolában szerezte, de a zsemlegombóc elkészítése komoly kihívást jelentett számára. ST. MARTIN az utóbbi időben szívesen kóstolja a minőségi borokat, a különleges ételeket, borlovagrend-, valamint az Első Magyar Fehérszál Lovagrend tagjaként jó példával jár elől gasztrokultúránk megővése és megismertetése érdekében. A neves előadóművész álma, hogy egyszer megtapasztalja az északi fény varázsát.*

– Milyen ízekre emlékszik gyerekkorából?  
– Édesanyám nagyon változatosan főzött, egyszerű, de finom, ízletes ételek kerültek az asztalra. Rajongtam a palacsintájáért, a főzelékeket is úgy készítette, hogy örömmel ettem meg az utolsó falatig. Heti esemény volt a tésztagyúrás, én is szívesen segítettem, persze mindig lecsiptem egy darabot a nyers tésztából, majd jött a kívánságlista, ki milyen ízesítéssel szeretné a kifőtt tésztát. Én rendszerint káposztás cvekedit rendeltem sóval, borssal, jól megpirítva. Na és azok a mesés mákos sütik, ha az ízükre, illatukra gondolok, ma is melegség önti el a szívem. A közös étkezések fontosak voltak a szüleimnek, testvéremmel segítettünk



a terítésnél, ez alkalmat adott az együttlétre, a beszélgetésre. Amit nem szívesen láttam az otthoni étlapon, az a lecsó és a spenót, de azt mondták, hogy az emberek és az ízlések változnak, erre én vagyok a bizonyíték, mára ez a két étel a kedvenceim közé tartozik. Ha étterembe megyek, szívesen rendelem az egyszerű ételeket is, melyek mindig valamit visszahoznak a múltból.

– Mikor találkozott a főzés élményével?

– A sors játszott velem, zeneművészeti középiskolába jelentkeztem, de vendéglátóipari középiskolában kezdtem tanulmányaim. Később a vendéglátóipari főiskolára akartam menni, de a Liszt Ferenc Zeneművészeti Egyetemre nyertem felvételt. A középiskolában elmerültem a vendéglátás, a gasztronómia rejtelmeiben. Az egyik vizsgán a három fős csapattal szalontüdőt kellett főznünk, nekem jutott a zsemlegombóc elkészítése. Hármat csináltam, de akkorára duzzadtak, hogy nem mertem bemutatni a gyakorlatvezetőnek, így egyest kaptam. A tanárunk az óra végén megnézte az összes ételt, ami a gáztűzhelyen maradt, így eljutott az én gulliveri gombócainhoz, s így szólt: „Jó, hogy nem mutattátok meg, mert minden dabra kaptatok volna egy egyest!” A tanév végén kötelező nyári gyakorlatra kellett mennünk, természetesen megtanultunk tűzhelyet takarítani, padlót felmosni és rántottát készíteni. Valószínű ma már nem fordulhatna elő az a technika, ami még harminc éve gyakorlat volt a nagymennyiségű rántotta készítésnél. Egy nagy edényre gitterrács került, és arra többszáz tojást dobtak, a tartalom a rácson át lefolyt, a tojáshéj nagyobb része fennakadt. Szerencsére ezt gyorsan elfelejtettem, és az első komoly ételtem ti-

## ST. MARTIN

*„Egy homokszemben lásd meg a világot.”*

zennyolc évesen olyan jól sikerült, hogy mai napig a repertoáromon van: a sült-párolt csukát szalonnával tűzdelve ünnepi alkalmakra én készítem.

– Külföldön járva milyen ételeket kóstolt?

– A különféle nemzetek ételeit már a középiskolában megkóstolhattam, hiszen tanultam a kínai, olasz és francia konyháról, készítettem tengeri és édesvízi halételeket. Amikor később Kínában jártam, a sült bogártól a kígyóig sok mindent kipróbáltam.



– Mit jelent a gasztronómia az életében?

– Egy idő után elérkeztem arra a pontra, hogy számomra a kevesebb több. Azt szoktam mondani, „a mérték az érték”, értem ezt ételre, italra és sok minden másra. A minőségi étel, a szép tálalás, az esztétika az igényem lett. A látvány, az illat, az íz együtt teremti meg számomra a harmóniát. Oda-haza a feleségem a királynő a konyhában, én csak „kuktáskodom” mellette, de jó csapatot alkotunk.

– Hogyan került kapcsolatba a borral?

– Nagyon sokáig nem fogyasztottam alkoholt, mígnem egyszer elhívtak a Borászok Éjszakájára a Fortuna Étterembe, és Hegedűs Péter azt mondta: „Itt van három üveg bor, ehhez írjál zenét!” „S mit csináljak a borokkal?” – kérdeztem vissza. „Hát kóstold meg!” – válaszolta. Így aztán elkezdtem felfedezni a borok ízét, a borászok világát, s ma már borlovagrend tagja vagyok.

– Mi volt élete legnehezebb pillanata?

– Egyszer egy filmforgatás közben Svájcban hóviharba kerültünk a hegycsúcson, és a szaxofonnal a hátamon kellett lesielnem a völgybe: sötétedett, zuhogott a hó, szinte semmit nem láttam...

– Mi az, ami nap mint nap örömet szerez?

– Minden nap úgy ébredek, hogy rácsodálkozom a világra, mintha akkor látnám először! Örömmel töltötenek el az apró dolgok, például a teniszezés, a motorozás, a kutyáim játéka. Mégis, számomra a legnagyobb örömforrás gyerekkorom óta a zene, ami a „legmélyebb gödörből” is ki tudott hozni, a legmagasabb ponton is emelni tudott hangulatomon. A zene számomra egyfajta lelki eledel, olyan szükség, ami nélkül lehet élni, de nem nagyon érdemes.

– Milyen elvek szerint éli az életét?

– William Blake ezt írta: „Egy homokszemben lásd meg a világot, egy vadvirágban a fénylő eget, egy órában az örökkévalóságot, és tartsd tenyereden a végtelent!”

– Milyen álmokat dédelget a szívében?

– Eddig megjelent tizenkilenc szólólemezem, elkészült a huszadik, remélem kiadásra kerülhet hamarosan ez is! Szeretnék sok kiváló muzsikussal továbbra is együtt zenélni. A zenén túl szívesen kipróbálnám a síklőernyőzést. Azt mesélik, ott fenn északon varázslatos természeti jelenség az északi fény, nagyon szeretném látni egyszer azt a csodát.



## ERDEI GOMBÁS BÉLSZÍN SNIDLINGES KRUMPLILEPÉNNYEL

**HOZZÁVALÓK A BÉLSZÍNHEZ (4 FŐ RÉSZÉRE):**

1 kg bélszín vagy másfajta olcsóbb hús, só, bors, 2-3 evőkanál olívaolaj

**HOZZÁVALÓK A PEZSGÓS PÁCHOZ:**

3-4 dl Garamvári rosé pezsgő, kakukkfű, rozmaring, só, bors

**BÉLSZÍN ELKÉSZÍTÉSE:**

Egy éjszakára vagy legalább 4-5 órára a kisujjnyi szeletekre vágott húst bepácoljuk, majd a hűtőbe rakjuk, hogy jól összeérjenek az ízek. Közben elkészítjük a gombaszószot, és a krumplilepényt. Mialatt a krumplilepényt behelyezzük a sütőbe 20 percre, kisütjük a hússzeleteket médiumra: mindkét oldalát másfél-másfél perc alatt olívaolajban.

**HOZZÁVALÓK AZ ERDEIGOMBA-SZÓSZHOZ:**

600-700 g erdei gomba, özláb- vagy róka gomba, 1 fej vöröshagyma, 2-3 gerezd fokhagyma, 3-4 dl tejszín, 1 csokor apróra vágott friss petrezselyem, só, bors, 1-2 evőkanál liszt, 1 dl száraz, illatos fehérbor, olívaolaj

**AZ ERDEIGOMBA-SZÓSZ ELKÉSZÍTÉSE:**

A hagymát megpirítjuk, hozzáteesszük a fokhagymát. Ebben megpároljuk a gombákat, majd fehérbort öntünk hozzá. A tejszínhez hozzáadjuk a lisztet, a petrezselymet, és simára keverjük. Ezzel felöntjük a gombát, egy picit kell, hogy rotytanjon, sózzuk, borsozzuk.

**HOZZÁVALÓK A KRUMPLILEPÉNYHEZ:**

1 kg krumpli, 5-6 db tojás, 200 g reszelt sajt (a tetejére hagyjunk 50 g sajtot), snidling vagy 4-5 szál újhagyma, só, bors, szerecsendió, 5 dl tejszín

**A KRUMPLILEPÉNY ELKÉSZÍTÉSE:**

A krumplit héjában megfőzzük, amikor kész, karikára vágjuk. Kerek sütőformába vagy tepsibe rakjuk egy sorba, nem egymásra. A felvert tojásokhoz hozzáöntjük a tejszínt, a reszelt sajtot, a snidlinget, a só, borsot, szerecsendiót, majd jó habosra felverjük. Ráöntjük a tojásos-sajtos masszát az első krumplisorra, aztán újra krumpli jön. A végén a tetejét megszórjuk a maradék 50 g sajttal. 20 perc alatt megsütjük 180-190 °C-on. (Ekkor sütjük ki a hússzeleteket, hogy még meleg maradjon, mire kisül a krumplilepény.) Akkor jó, ha a tojás megszilárdul, mint egy lepény, és a sajt jól rápirul. Ekkor felvágjuk tortaszletekre a lepényt.

## BORAJÁNLÓ:

**SÍNAI CABERNET SAUVIGNON 2009  
(GARAMVÁRI SZŐLŐBIRTOK  
– BALATONBOGLÁR)**

A Sínai-hegy 224 méter magas emelkedik a Dél-balatoni borvidék szívében, Balatonlelétől néhány kilométerre. Nevét nemcsak a Sínai-félszigethez hasonló köves talaja miatt kapta, amely Mózes Sínai-hegyéhez hasonlítja, hanem különleges atmoszférája miatt is. A Sínai-hegy áldása van az itt termő boron, melynek ízében valamiképpen a Teremtő jelenléte érződik. A 2009-es évszám ideális volt a kék szőlők számára. A meleg, de nem forró nyarat enyhé ős követve, a csapadékos időszak október közepéig várattott magára. A szőlőt október második hetében szüreteltük 21 MM-kal, ami 230 g/l cukortartalmat jelent. A bort a speciális, ún. Gimar erjesztőtartályainkban erjesztettük. Az erjedés és a maceráció együtt közel 4 hétig tartott. A bort az almasavbontást követően kis fahordókba töltöttük. Vegyesen használtunk magyar tölgyből készített első töltésű, ún. barrique és másodtöltésű hordókat. A bort 18 hónapig tartó hordós érlelést követően 2011 decemberében palackoztuk. A 2009-es Sínai-hegyi Cabernet Sauvignonunk már ezt megelőzően is jól debütált: 2012-ben a hegyközségi, majd az országos borversenyen is aranyérmel nyert.

**KEDVENC ÉDESSÉGEM:**

Raffaello-torta,  
ahogyan Ildikó készíti

