

Húsvéti hidegtál (kétféle kaszinótojás és kétféle tormakrémes sonkatekercs, franciasaláta, burgonyasaláta) - készült az OnLive© főzőiskola 19. adásában



Hozzávalók

a sűrű besamel mártáshoz (panádhhoz):

7 dl tej, 10 dkg vaj, 5 evőkanál (10 dkg) finomliszt, 1 kiskanál só

a gyors aszpikhoz:

1 liter víz, 2 tyúkhúsleveskocka, 1 kiskanál 10%-os étellecet, 8 dkg zselatinpor

a kaszinótojásokhoz:

10 főtt tojás, 8 dkg vaj, a kész panád fele, 1 evőkanál mustár, 1 kiskanál porcukor, 1 kiskanál citromlé, fél kiskanál só, fél mokkáskanál őrölt fekete bors

a fele tojás bevonásához:

3 dl sűrű majonéz, 1 kiskanál mustár, 1 dl sűrű főzőtejszín vagy tejföl, 1 kiskanál citromlé, 1 kiskanál porcukor, só, 2 dl aszpik

a tormakrémes sonkatekercshez:

a kész panád fele, 8 dkg vaj, 2-3 evőkanál lecsöpögtetett ecetes torma, 1 csapott kiskanál só, fél mokkáskanál őrölt fekete bors, 1 kiskanál porcukor, 1 kiskanál citromlé, 20 vékony szelet gépsonka, 2 főtt tojás, 8 dl aszpik

a franciasalátához:

80 dkg burgonya, só, 40 dkg sárgarépa, 40 dkg fagyasztott zöldborsó, 40 dkg alma, 40 dkg ecetes uborka, 4 dl majonéz, 4 dl tejföl, 1-1 evőkanál porcukor, mustár és citromlé, 1 csapott mokkáskanál őrölt fekete bors

a majonézes burgonyasalátához:

1,5 kg lehetőleg egyforma nagyságú burgonya (legjobb a kifliburgonya), só

Húsvéti hidegtál (kétféle kaszinótojás és kétféle tormakrém
sonkatekercs, franciasaláta, burgonyasaláta) – készült az OnLive©
főzőiskola 19. adásában

a páchoz (hagymás, ecetes krumplisalátához):

3 közepes vörös- vagy lilahagyma, 5 dl víz, 3 evőkanál porcukor, 3 evőkanál 10%-os ételecet, 1 mokkáskanál őrölt fekete bors

a krumplisaláta majonézes mártásához:

5 evőkanál majonéz, 5 evőkanál tejföl, 1 evőkanál porcukor, 1 púpozott evőkanál mustár, 1 mokkáskanál só, fél mokkáskanál őrölt fekete bors, fél citrom leve, 2 evőkanál 6%-os tárkonyos ételecet, fél csokor petrezselyem

a díszítéshez:

salátalevél, kígyóuborka, lila hagyma, paprika, paradicsom, retek, petrezselyem

1. Először a sűrű besamelt vagyis panádot készítjük el, ez lesz a kötőanyaga a krémeknek. A tejet fölforraljuk. A vajat egy kisebb lábasban fölolvastjuk és a lisztet megfuttatjuk rajta, de vigyázzunk, ne piruljon meg. A forró tejet ráöntjük, és szüntelenül keverve éppen csak 1 perc alatt olyan sűrűre főzzük, hogy az edény falától elváljon. Közben megsózzuk. Hűlni hagyjuk.

2. A gyors aszpikhoz a levest fölforraljuk. A zselatinport folyamatosan keverve beleszórjuk, majd továbbra is kevergetve – mert a zselatin könnyen leég – 2-3 percig forraljuk. Még 2 percig a tűzön hagyjuk, majd félrehúzza 5 percig pihentetjük. Végül gézvásznon vagy tiszta konyharuhán átszűrjük, félretesszük.

3. A kaszinótojáshoz a főtt tojásokat félbevágjuk, sárgájukat egy tálba kanalazzuk. A puha (szobahőmérsékletű) vajjal és a panáddal, egy elektromos habverővel sima krémmé keverjük, közben a mustárral, a porcukorral, a citromlével, a sóval és a borssal ízesítjük. A tojáskrém felét sima csővel ellátott, a másik felét csillagcsöves nyomózsákba töltjük. A sima csővesből a krémet a tojások üregébe púpozzuk úgy, hogy nemcsak annyit teszünk bele, hogy az üregét kitöltse, hanem nyomunk még rá annyit, hogy egy kicsit megnagyobbítsa a tojást, így lesznek szép magasakak a végére. A tojásokat a töltelékkel lefelé fordítva tálcára rakjuk és hűtőszekrényben dermedtjük kb. 15 percen át. Ezeket fogjuk bevonni úgynevezett zománcmártással. A többi tojást a csillagcsöves habzsákba töltött krémmel töltjük, ezeket töltelékkel felfelé rakjuk tálcára, ez is mehet a hűtőbe. Ami tojáskrém marad, a csillagcsöves habzsákban hagyjuk, ez jól jön majd a díszítéshez. Kivesszük a hűtőből a tojáskrémmel lefelé fordított tojásokat. 2 deci folyékony, de nem meleg aszpikot a majonézzel, a mustárral, a tejszínnel vagy tejföllel, a citromlével, a porcukorral és egy kevés sóval összekeverünk. Mielőtt „megkötne”, minden egyes tojásra kb. 1 púpozott evőkanálnyi öntünk (szaknyelven ezt áthúzásnak nevezik). Könnyen előfordulhat, hogy hamarabb megdermed, azaz megszilárdul az aszpikos mártás mint szeretnénk. Ekkor sincs semmi gond, vízgőzre kell állítani, kevergetve pár perc elteltével újra felhígul annyira, hogy bevonhassuk vele a tojásokat. Az így bevont tojásokat ismét hűtőszekrénybe tesszük. Dermedni hagyjuk végül

egy kevés olvasztott aszpikkal leecseteljük, hogy szép fényesek legyenek, de ez a művelet akár el is maradhat. Újból visszatesszük a hűtőbe.

4. A tormakrémes sonkatekercshez a panád másik felét egy tálba kanalazzuk. A puha (szobahőmérsékletű) vajjal, a lecsöpögtetett ecetes tormával, a sóval, a borssal, a porcukorral és a citromlével, elektromos habverővel sima krémmé keverjük. A sonkaszeleteket egymás mellé terítjük, a tormakrémet vastagabb csíkban az egyik oldalukra halmozzuk, fölcsavarjuk. A krémmel úgy ügyeskedünk, hogy maradjon tormakrém a díszítéshez! 10 sonkatekercsset egy tányérra rakunk és mehet is a hűtőbe. A másik tőzből kocsonyázott sonkatekercs lesz. Ezeket egymás mellé egy akkora tűzálló tálba vagy tepsibe fektetjük, amekkorába éppen beleférnek, majd kiszedegetjük belőle. Ez csak látszólag értelmetlen, valójában az a célja, hogy kiszámítsuk, mekkora tálba kerüljenek a tekercs, amiben majd az aszpik is teljesen befedi mindet. Utóbbiból, amikor már csak langyos (ha közben megdermedne, akkor sincs baj, mert megmelegíthető), 4-5 evőkanálnyi a tepsibe locsolunk, és ide-oda mozgatva elterítjük. Akkor jó, ha az alját vékonyan bevonja.

Hűtőszekrényben dermedni hagyjuk. Közben a főtt tojásokat karikákra szeljük, majd elfelezzük. 10 szépet az aszpikra rakunk, olyan távolságban, hogy a később rákerülő sonkatekercs közepénél legyenek. A tojásokhoz 1-1 petrezselyemzöldet, esetleg marinált paprikacsíkot illesztünk, és 1-1 kiskanálnyi olvasztott aszpikkal meglocsoljuk.

Hűtőszekrénybe tesszük, hogy a díszítést „megfogja”. Ezután, hajtási oldalukkal felfelé, a sonkatekercsket ügyesen a tojásokra fektetjük úgy, hogy kissé összeérjenek. A maradék olvasztott aszpikot ráöntjük, végül hűtőszekrényben kb. 2 óra alatt megdermesztjük.

5. Következnek a saláták. A burgonyát, – mindkét salátához valót -, alaposan megmossuk, és héjában, enyhén sózott vízben majdnem puhára főzzük. Akkor jó, ha hústűvel a közepét könnyedén átszúrhatjuk, de vigyázzunk, mert ha túlfőtt, nem lehet később szeletelni! Ezután leszűrjük, és így hagyjuk kihűlni. Amikor teljesen kihűlt meghámozzuk, a krumplisalátához valót 3 milliméter vastag karikákra, a franciasalátához valót 1 centis kockákra vágjuk. Amíg a burgonya fő, a franciasalátához való répát és borsót enyhén sózott, cukrozott vízben megfőzzük, hideg vízzel lehűtjük, leszűrjük. A krumplisalátához való hagymát megtisztítjuk, vékonyan felszeleteljük – erre a célra az uborkagyalu is megfelel – és gyűrűire szedjük. 1 csapott kiskanálnyi sóval megszórjuk, majd úgy 30 percig állni hagyjuk. Ezután szűrőbetétbe tesszük, hideg vízzel leöblítjük, nehogy sós maradjon, majd egy tűzálló tálba rétegezzük a krumplival. A majonézes krumplisaláta akkor lesz igazán finom, ha először hagymás ecetes burgonyasalátának készítjük el, mert így már ízes lesz a burgonya, amikor a majonézes mártásba keverünk. A vizet 1 evőkanál sóval jól fölmelegítjük, a porcukorral meg az ecettel ízesítjük, megborsozzuk. Még melegen (ezért hőálló a tál) a hagymás burgonyára öntjük. Azért melegen, mert amíg hűl, a burgonya jobban magába szívja az ízeket. Ha kihűlt, folpackkal letakarjuk és hűtőszekrényben 1 napon át érleljük. A franciasalátához a krumplit egy tálba rakjuk. A roppanósra főzött répát, meghámozott almát és ecetes uborkát 1 centis

Húsvéti hidegtál (kétféle kaszinótojás és kétféle tormakrém
sonkatekercs, franciasaláta, burgonyasaláta) – készült az OnLive©
főzőiskola 19. adásában

kockákra vágjuk, a krumplihoz adjuk a borsóval együtt. A majonézt a tejföllel összekeverjük, a porcukorral, a mustárral, a citromlével ízesítjük, megsózzuk, megborsozzuk. Az előzőekre öntjük, összekeverjük, folpackkal letakarjuk, hűtőszekrénybe tesszük.

6. Másnap az ecetes krumplisalátát leszűrjük. A majonézt a tejföllel összekeverjük, a porcukorral meg a mustárral ízesítjük, megsózzuk, megborsozzuk, végül a citromlével, az ecettel hígítjuk és fölaprított petrezselyemmel fűszerezzük. A jól lecsöpögtetett hagymás burgonyát beleforgatjuk, végül letakarva hűtőszekrényben érleljük néhány órán, de akár egy napon át.

7. A zománcmártással bevont tojásokat meleg vízbe mártott ovális kiszúróval kiszúrjuk vagy késsel körbevágjuk.

Tetejüket a maradék tojáskrémel díszítjük – legszebb csillagcsöves habzsákból kinyomva, és petrezselyemzöldet is teszünk rá. A kocsonyázott sonkatekerces tálát kb. fél percre meleg vízzel félig telt tepsibe állítjuk, hogy az aszpik elengedje a tálát, majd tartalmát vágódeszkára borítjuk. Rövid időre a hűtőszekrénybe visszatesszük, hogy újra „meghúzzon”. Ezután forró vízbe mártott késsel a tekercek találkozásánál fölszeleteljük.

8. Következhet a tál összeállítása. A franciasalátát egy nagy tálon elsimítjuk, a kétféle sonkatekerceset és kétféle kaszinótojást ízlésesen rárakjuk. A sonkatekerceseket a félretett tormakrémmel, a tojásokat a félretett tojáskrémel díszítjük. Salátalevével, kígyóborka, paradicsom és lilahagyma szeletekkel, retikkel körberakjuk. A burgonyasalátát külön tálaljuk hozzá.

10 főre

Elkészítési idő: 4 óra

A recept elkészítése [IDE KATTINTVA](#) a YouTube-on is megtekinthető.