

Makaróni Rossini módra - ahogy mi készítettük, a mester „kottája” alapján



Hozzávalók:

6 dl szűrt tartalmas húsleves, 25 dkg makaróni, 1 dl főzőtejszín, fél narancs reszelt héja, 1 kiskanálnyi narancslé

a mártáshoz:

5 dkg vaj, 5 dkg reszelt parmezán sajt, 3 dl szűrt tartalmas húsleves, 1 dkg szárított erdeigomba-keverék, 10 dkg füstölt sonka, 2 dkg szarvasgomba (konzerv is lehet), só, őrölt fehér bors, 1 babérlevél, 2-3 ágacska kakukkfű és petrezselyem, 1 paradicsom, 1 dl főzőtejszín, 3 dl pezsgő

a tál kikenéséhez:

vaj

a rétegezéshez:

5 dkg vaj, 5-5 dkg parmezán és gruyere (gróji) sajt, 1 evőkanálnyi zsemlemorzsa

1. A makaróni főzéséhez való levest egy széles nagy lábasban fölforraljuk. A makarónit belefektetjük, kis rést hagyva lefedjük. Amikor kb. félig megfőtt, beletesszük a tejszínt, a jól megmosott narancs reszelt héját és levét, és így főzzük még pár percre, pontosabban addig, míg a tészta al dente, azaz éppen a közepén roppanós nem lesz. Ekkor leszűrjük, de kb. 2 decinyi maradék főzőlevét is félretesszük, ezt majd a mártás készítéséhez használjuk fel. A makarónit teljesen leszárogatjuk, és egymás mellé tesszük, szépen kiegyenesítve.

Feleslegesnek tűnhet ez a művelet, de megéri, mert így sokkal könnyebb majd rétegezni.

2. A makaróni félretett főzőlevét egy lábasba öntjük. Hozzáadjuk a mártáshoz való vaját, parmezánt, levest, szárított gombát, apróra vágott füstölt sonkát és szarvasgombát — ha konyakban eltett konzerv szarvasgombát használunk, annak levét is beletesszük, ha olajban

eltett gombánk van, annak olaját másba használjuk el, ide nem jó. Enyhén megsózzuk, megborsozzuk. A babérlevelet a kakukkfűvel és a petrezselyemmel cérnával összekötjük, a mártásalapba tesszük. A paradicsomot egészben, de a szárát kimetszve adjuk hozzá, majd beleöntjük a tejszínt és a pezsngőt. Nagy lángon fölforraljuk, majd kis lángra állítjuk, és így főzzük kb. 1 órán át. Nem lesz sűrű mártás belőle, leveses marad, de így jó.

3. A híg mártásból a fűszercsokrot és a paradicsomot kiemeljük, kidobjuk. Ugyancsak kiszedjük belőle a fölpuhult szárított gombát, amit apróra vágva visszarakunk a mártásba.

4. Egy püspökkenyér formát — a tészta ebben fér el hosszában —, kivajazunk. Egy kevés mártást öntünk bele, majd szépen egymás mellé belerakjuk a kifőzött makarónit. Érdeemes először egyet belepróbálni, mert makarónija és formája válogatja, így elképzelhető, hogy a tészta végéből le kell vágni 1-2 centit, hogy pontosan illeszkedjen a formába. Annyi híg mártást öntünk rá, hogy éppen csak kilátszódjék a tészta. Egy kevés olvasztott vajot locsolunk rá, és egy keveset rászórunk a kétféle reszelt sajtból is. Erre újabb sor makaróni kerül, majd mártás, és így tovább, míg tart a hozzávalókból. (A megadott mennyiségből 6 réteg lesz.) A tetejére makaróni kerüljön, amire a maradék mártást öntünk, hogy éppen befedje a tésztát. Egy kevés vajot morzsolunk rá, egy kevés morzsával behintjük.

5. Előmelegített sütőben, a közepesnél nagyobb lánggal (200 °C; légkeveréses sütőben 180 °C) kb. 25 percig sütjük. Akkor jó, ha a tészta az összes mártást magába szívta, a teteje pedig szinte ropogósra, aranybarnára sült. A sütőből kivéve 15 percig pihentetjük, majd a formából vágódeszkára borítjuk, és főlseletelve melegen tálaljuk.

Megjegyzés

- 1866 december 26-án Rossini meghívta a Hugonották valamint az Ördög Róbert szerzőjét, Meyerbeert, Daniel Auber zeneszerzőt és egy vidám, kedélyes olasz újságíró, Fiorentinot, hogy bemutassa nekik gasztronómiai tudományát, amelyre mindig szerfölött büszke volt. Így lehet, hogy Rossini maga diktálta tollba Fiorentinonak, hogy miként készíti el a makarónit saját gusztusa szerint, mely receptnek híre még III.Napóleon udvarába is eljutott.

„... Hogy biztosak legyünk a jó makaróni készítésében — kezdi Rossini —, mindenekeelőtt jó edényünknek kell lenni és erre a célra a legalkalmasabb a nápolyi agyagedény, melyet Vezúv-agyagedény név alatt vásárolok. A makaróni készítése négy lépésben:

1. A tészta főzése az egyik legfontosabb művelet, amit maximális odafigyeléssel kell végezni. Mindenekeelőtt a tésztát a levesbe kell rakni, ami már előre odakészítesz, hogy forrjon. Kis lángon főzöd, egy kevés tejszínt és csipetnyi keserű narancsot hozzáadsz. Amikor a makaróni megfőtt, kezd áttetszővé válni, nyomban kiveszed, és teljesen leszároगतod. Félreteszed az összes makarónit egymás mellé, egyenesen.

2. A szósz készítése

Makaróni Rossini módra - ahogy mi készítettük, a mester „kottája” alapján

Használj egy agyagedényt; és csináld a következőt: 200 gramm makarónihoz kell: 50 gramm vaj, 50 gramm reszelt parmezán sajt, 5 deciliter húsleves, 10 gramm szárított gomba, 2 földarabolt szarvasgomba, 100 gramm apróra vágott sovány sonka, csipetnyi fűszerkeverék, 1 köteg kevert zöldfűszer, 1 paradicsom, 1 deciliter tejszín, 2 pohár pezsgő. Főzd kis lángon úgy egy órán át, majd szűrd át, és tartsd melegen vízfürdőben.

3. A rétegek készítése

Ez az, amikor szükséged lesz a Vezúv agyagedényre. Miután enyhén kikented tisztított vajjal, és hagytad lehűlni, beleöntesz egy réteg szószt, majd makarónit rétegezel rá, amit befedhetsz egy réteg reszelt Parmezánnal és Gruyere sajttal és vajjal; azután egy másik réteg makaróni amit befedsz úgy, mint az előbb; azután a legfelső rétegre tegyél egy kevés zsemlemorzsát és vajat, és tedd félre a tálát a befejező „gratinírozásig”.

4. „Gratinírozás”, a finálé

Ez a legnehezebb rész, kívánni hogy ropogósra és aranybarnára sülve kész legyen a tálalásra. ”

Forrás: www.antroalchimista.com

5 főre

Elkészítési idő: 2 óra

Egy adag: 688 kcal