

METRO

NAGYKERESKEDELEM

EZT FŐZTÜK KI KARÁCSONYRA!

Ünnepi receptek és inspirációk





Gálicz István, a METRO Gasztroakadémia séfjének ünnepi fogásaival könnyedén lenyűgözheti szeretteit, a hozzá párosított borokkal pedig teljessé teheti az ünnepi hangulatot.



Füstölt lazac, céklatavár

HOZZÁVALÓK:

- 200g **METRO CHEF** szeletelt füstölt lazac
- 600g cékla (meghámozva)
- 100g sárga vagy piros cékla (meghámozva)
- **METRO CHEF** olívaolaj
- 2db **METRO CHEF** lime
- 2ek. magos mustár
- 100g **METRO CHEF** mascarpone
- 1db nagy édeskömény
- 0.5-1dl **METRO CHEF** extra szűz olívaolaj
- 50g citromkaviár
- **METRO CHEF** himalája só (finom)

BORAJÁNLO:

Veuve Pelletier Rosé Champagne



ELKÉSZÍTÉS:

A 600g céklát egyesével, megsóva, olívaolajjal meglocsolva fóliába csomagolunk és 40 perc alatt puhára sütjük. A fóliában hagyjuk kihűlni. A nyersen maradt 100g, és a 600g sült céklát egyforma apró kockákra vágjuk. Egy tálban összeforgatjuk az apró kockákra vágott édesköménnyel, mustárral, extra szűz olívaolajjal és a lime-ok levével. Ízlés szerint sózzuk, pár órán át hagyjuk hűtőben összeérni az ízeket.

Tálaláskor helyezzük a lazacszeleteket cékla alapzatra. Tegyük rá kisebb adagokban mascarpone-t, az édeskömény félretett zöldjét és citromkaviárt.

Zsályás gesztenyekrémleves



HOZZÁVALÓK:

- 10g zsálya
- 400g **METRO CHEF** egész fagyasztott gesztenye (negyedelve a szemek)
- 4 szál szárzeller (vékony szeletekre vágva)
- 1 szál póréhagyma (vékonyan felkarikázva)
- 30g **METRO CHEF** vaj
- 1dl **METRO CHEF** almaborecet
- 2dl **METRO CHEF** főzőtejszín (21%)
- 1db gránátalma (magjai kiszedve)
- **METRO CHEF** himalája só (finom)

ELKÉSZÍTÉS:

Vajon megpároljuk a póréhagymát és a zellert, majd hozzáadjuk a gesztenyét, és a zsályaleveleket. Felöntjük az ecettel, és annyi vízzel amennyi elfedi. Sózzuk, és addig főzzük amíg a gesztenye meg nem puhul. Turmixszal teljesen krémesre dolgozzuk, majd tejszínnel és vízzel hígítjuk. Összeforraljuk, majd ízlés szerint sózzuk, hígítjuk. Tálaláskor gazdagon megszórjuk a gránátalma magokkal.

BORAJÁNLO:

Feind Chardonnay Batonnage





Szarvas bélszín Colbert, vörösbor-redukció, sült burgonya

Szarvas bélszín Colbert

HOZZÁVALÓK:

- 650g szarvas bélszín
- 500g csiperkegomba
- 250g ördögszekérgomba
0,5×0,5cm-es darabokra vágva)
- 250g shiitake gomba
(0,5×0,5cm-es darabokra vágva)
- **METRO CHEF** petrezselyemzöld
(1 csokor)
- 10-30g burgonyapürépor
- **METRO CHEF** himalája só (finom)
- **METRO CHEF** őrölt feketebors
- 1db kelkáposzta zöld levelei
(4-5 nagyobb)
- olaj

Vörösbor-redukció

HOZZÁVALÓK:

- 4dl száraz testes vörösbor
- 4 szem borókabogyó
- 1 ek. keményítő

Sült burgonya

HOZZÁVALÓK:

- 1 kg aprószemű burgonya
- **METRO CHEF** himalája só (finom)
- **METRO CHEF** olívaolaj
- 4-5 szál kakukkfű

BORAJÁNLO:

Eszterbauer TIVALD Cabernet Sauvignon

ELKÉSZÍTÉS:

A húst kivesszük a hűtőből és szobahőmérsékleten tároljuk pár óráig. Lehártyazzuk, sóval, borssal megszórjuk és forró serpenyőben körbepirítjuk, majd 70°C-os sütőbe tesszük kb. 20 percre. Forró serpenyőben megpirítjuk a csiperkegombát, majd turmixgépben pépesítjük, sózzuk, hozzáadjuk a finomra vágott petrezselymet és egyenletesen elkeverjük. Az újra jól felforrósított serpenyőben megpirítjuk az ördögszekér- és a shiitake gombákat is. Hozzáadjuk a pépesített csiperkéhez, átkeverjük. Ha lágy-leveses lenne a gombapép, kevés burgonyapüré port keverünk hozzá.

A kelkáposzta leveleket forró vízben kb. 10 mp-ig forrázzuk, majd „szárazra” törölgetjük. A levelek vastag szár részét elvékonyítjuk, a nagyobb levelekét levágjuk. Sütőpapíron egymást 4-5 cm-t átfedve leterítjük a leveleket. A gombapépet elterítjük a leveleken a hús hosszúságában. A levelek felénk eső széléig kikenjük a pépet. Ide helyezzük a húst, majd egy hosszú késsel alányúlunk a káposztának és óvatosan átfordítjuk, hogy a káposztalevelek körbeérjék a húst és átfedjék egymást. A sütőpapírral együtt tepsire helyezzük, vékonyan megkenjük olajjal, majd kb. 10 percig sütjük 180°C-os légkeveréses sütőben. Maghőmérővel ellenőrizzük, hogy elértük-e a kívánt sütési fokozatot. Tálalás előtt pihentessük 5-10 percig.

ELKÉSZÍTÉS:

A vörösborot visszaforraljuk a borókabogyókkal 1dl-re, majd keményítővel sűrítjük.

ELKÉSZÍTÉS:

A burgonyákat alapos mosás után félbevágjuk olívaolajjal és sóval átforgatjuk, majd sütőpapírral bélelt tepsin kb. 40 perc alatt 160°C-os légkeveréses sütőben barnára sütjük. Amikor már majdnem kész, megszórjuk friss kakukkfű levelekkel, átforgatjuk, és pár percig még sütjük.



Mille-Feuille passió-mangó raguval



Tészta

HOZZÁVALÓK:

- 1db vajás tészta lap
- porcukor

Ragu

HOZZÁVALÓK:

- 1-2db passiógyümölcs
- 2-3db friss mangó
- 1db **METRO CHEF** lime
- cukor

Krém

HOZZÁVALÓK:

- 150g **METRO CHEF** mascarpone
- 2db **METRO CHEF** mélyalmos tojás
- 2,5dl tejszín
- 120g kristálycukor

BORAJÁNLO:

Gróf Degenfeld Hárslevelű

ELKÉSZÍTÉS:

A tésztalapot sütőpapírral borított tepsire fektetjük, megszórjuk egyenletesen porcukorral, villával megszurkáljuk a felületét. Sütőpapírral lefedjük, egy könnyebb tepsivel lesúlyozzuk. 190°C-os sütőben 10-15 percig sütjük. Hagyjuk kihűlni, majd késsel legalább 16db egyforma téglalapra vágjuk.

ELKÉSZÍTÉS:

A mangók húsát apró kockára vágjuk. Kis lábasban, kevés vízzel, cukorral, lime levéllel krémesre főzzük a mangó felét. Botmixerrel teljesen pürésítjük. Hozzáadjuk a másik felét a mangó kockáknak és passiógyümölcsök belsejét. Felforraljuk, hűtőbe tesszük, hogy teljesen lehűljön.

ELKÉSZÍTÉS:

A tojássárgáját, a fehérjét és a tejszínt 40-40-40g cukorral habosra verjük. A sárgáját tovább habosítjuk a mascarpone-val, végül összedolgozzuk óvatos mozdulatokkal a habokat. Habzsákba töltjük, tálalás előtt legalább 1 órát hűtőben dermedtjük.

Tálaláskor a lapok szélére legalább 1cm vastagon körbe nyomjuk a habot, középre mangó ragut kanalazunk. Legalább két réteget egymásra helyezünk, hűtőben tartjuk tálalásig.



METRO GOURMET KÁRTYÁT, DE AZONNAL!



Csak tölts le a METRO Companion Appot,
hogy digitális METRO Gourmet kártyájával
úgy vásárolhasson, mint a profik!



Jelen METRO katalógus ajánlatai 2022. december 1-24. között, áruházainkban történő vásárlások esetén, a mindenkor készlet erejéig érvényesek. Az árváltoztatás jogát fenntartjuk, vásárlás előtt tekintse meg az áruház bejárata mellett elhelyezett tájékoztató táblákat. A termékek elérhetősége áruházanként eltérő lehet. Az újságban feltüntetett termékfotók tájékoztató jellegűek. A termékkel kapcsolatos bővebb információkért kérjük, keresse vevőszolgálati munkatársainkat.

METRO