

Étterem a vándoroknak

Tízéves a Kosaras-domb tetejére épült Viator Étterem és Borbár, az épület első ránézésre meghökkentően hat a történelmi monostor lábainál, ám tökéletesen megfér a történelmi apátság épület-együttesével. A bencések mindig a kor szellemiségének megfelelően építkeztek, és ezt most is bizonyították. A modern épület letisztult, hatalmas üvegfalain kitekintve csodás körpanorámát nyújt. Olyan érzést kelt, mint egy terminál, ahol a „viátorok”, az utazók éppen két világ kapujában várakoznak. Ugyanezt tükrözi az ételkínálat is, modern és letisztult, ugyanakkor az ízharmóniák megteremtésében nélkülözhetetlenek a minőségi alapanyagok, amelyek részben az apátsági birtokról származnak, például a fűszerkertből, vagy a borok esetében az Apátsági Pincészetből. A gasztronómia nyelvén is a tradíció és a modernitás ötvözetét fejezi ki.

Ennek bizonyítására álljon itt egy menüsor az étterem kínálatából.

Bodzás kacsasaláta eperrel

Hozzávalók: 250 g vegyes salátalevél mosva és leszárítva, 200 g eper negyedelve, 320 g kacsamellfilé megtisztítva és csíkokra vágva, 2 ek olívaolaj a sütéshez, só, őrölt bors.

A salátaöntetchez: 2 ek mustár (dijoni), 1 ek méz, 100 ml extra szűz olívaolaj, 50 ml fehérborecet, 50 ml bodzaszörp, só, őrölt bors.

A salátaöntetchez a hozzávalókat kimérjük egy befőttesüvegbe, majd alaposan össze-rázzuk, amíg egynemű dresszingtonem kapunk. A kacsahúst 1 × 1 centis, egyforma vastagságú csíkokra vágjuk, sózzuk, borsozzuk és felhevített serpenyőben kevés zsiradékon erős tűzön körbepirítjuk. A salátaleveleket összekeverjük a cikkekre vágott eperrel, meglocsoljuk a dresszingtongel, majd tányérra helyezük. A pirított kacsahússal ízlésesen körberakjuk a salátánkat.

FOTÓ: KISS GERGELY, ZSOLDOS ALEXANDRA ÉS ARCHÍV



Ropogós lazacfilé cukkinifőzelékkel

Hozzávalók: 600 g bőrös, szálkamentes lazacfilé, 650 g cukkini, 1 fej salottahagyma, 80 g vaj, 2 ek olívaolaj, 100 ml fehérbor, 150 ml tejszín, 1 csokor friss kapor, só, őrölt bors.

A cukkiniket megmossuk, végeiket eltávolítjuk, majd a külső zöld részüket tökgyalun vékony csíkokra leszeleteljük. A megmaradt cukkiniből pürét készítünk. Ehhez a hagymát a vajon közepes lángon megfőnyasztjuk, rádobjuk a felkarikázott cukkini közepét, sózzuk, borsozzuk, felöntjük a borral, majd mikor az is elpárolgott, hozzáadjuk a tejszínt, a finomra vágott kapor felét és puhára főzzük. Ezt követően turmixgépben simára turmixoljuk, tálalásig melegen tartjuk. A halat egyforma szeletekre vágjuk, sózzuk, majd kevés zsiradékon forró serpenyőben körbepirítjuk. Ügyeljünk arra, hogy ne süssük túl sokáig, mert akkor kiszárad. Amikor a hal is elkészült, tálalás előtt a cukkinicsíkokat serpenyőben egy kisebb darab vajjal megpároljuk, sóval és finomra vágott kaporral ízesítjük.

A
levendulás mille-
feuille receptjét hétpe-
csésés titokként őrzi a séf.
Egy okkal több, hogy elza-
rándokoljunk a Kosaras-domb-
ra, és megfáradt „viátorként”
rendeljük egyet, miközben
a kilátásban gyönyör-
ködünk.

