

PARADICSOMI pillanatok



Van, hogy a kertben a paradicsomhoz keresünk fűszert, és olyan is, amikor a bazsalikomhoz zöldséget. Ha eleve egymás társaságában nőnek – mert ők például jó társnövények –, akkor könnyű a dolgunk. Máskor az illatozó fűszernövény adja az inspirációt a vacsorakölteményhez. Valójában mindegy is, honnan jön az ihlet, a végeredmény a lényeg, a vitamindús, nyárillatú ízvilág.

Halmos Monika

Paradicsomos gombóc

Hirtelen ötlet volt a fűszeres-zöld tészta, amikor sosem látott mennyiségű koktélpáradicsommal örvendeztetett meg a kert – a kertnek az erdő felé eső, elvadult része, ahol szabadon nőhet minden növény, ha akar. Az egynyári seprence kitűnő társnövénynek bizonyult a vadon kelt paradicsomnak, jól is mutattak, egymás támogatásával szépen növekedtek másfél méteresre, és bőséges terméssel hálálták meg a szabad életet. Szomszédságukban vígan napfürdőzik a kakukkfű meg a szurokfű – ezért is volt természetes, hogy a tányéron is egybekelhetnek.

Hozzávalók: 2 tojás, 10 dkg főtt burgonya, só, maréknyi friss szurokfű és kakukkfű, 25-30 dkg liszt, 30 db kemény koktélpáradicsom, 3-4 evőkanál olívaolaj, 15 dkg füstölt sajt, bazsalikomlevelek.

A főtt burgonyát áttörjük, hozzáadjuk a tojásokat, megsózzuk. Az egészen finomra vágott szurokfűvet és kakukkfűvet beleszórjuk, majd annyi liszttel dolgozzuk össze, hogy rugalmas, jól formázható tésztát kapjunk. A tésztát lisztezett deszkán 3-4 mm vastagra nyújtjuk, majd akkora négyzetekre szabjuk, hogy egy-egy kis koktélpáradicsomot belecsoomagolhassunk. A tésztát szépen rágömbölygetjük a paradicsomokra. Az elkészített gombócokat forrásban lévő, sós vízben 3-4 perc alatt kifőzzük, szűrőkanállal kiemeljük, majd olívaolajon megforgatjuk. Reszelt füstölt sajttal megszórva, bazsalikomlevelek ölelésében, melegen tálaljuk.

Paradicsomsaláta kertészlány módra

A kövér porcsin ott terpeszkedik a kertben, dacol a hőséggel. Ha nem éri víz, ha a beton repedéseiből tör elő, vagy éppen a sóderkupacból kandikál ki, akkor is látszik benne a töretlen életerő. Salátának inkább a tápanyagban dús talajon tényleg kövérré hizott porcsin az igazi! A hajnali kerti munka közben szívesen rágszálom savanykás leveleit, vagy egy kis maréknyit viszek belőle a reggeli vajás kenyérhez. A paradicsomhoz meg különösen illik! Ha piros-fehérezöld saláta készül vacsorára, ahhoz is reggel kerül a kosárba a porcsin, a paradicsom, és igyekszik a konyhába, szorgos kezek alá. Ott várakozik aztán a kész saláta vacsoráig, hogy a forró nap végeztével hűsítsen, boldogítson.

Hozzávalók: 3 szép, érett paradicsom, 10 dkg mozzarella, 1 nagy marék kövér porcsin, 1 evőkanál citromlé, 1 evőkanál olívaolaj.

A paradicsomot és a mozzarellát vékonyan felkarikázzuk, és a szeleteket a salátástálra rakosgatjuk. Citromlével és olívaolajjal megöntözzük, majd a megmosott és leveleire tépkedett – vagy apróra vágott – porcsinnal gazdagon megszórjuk. Sózni nem szükséges, tálalásig behűteni viszont igen ajánlott!

Kakukkfűves padlizsántorony

A bundában sült padlizsán remek nyári eledel – érdemes a tojásgyümölcsöt nem túl vastagra szelni, hogy kellően átsüljön, míg a bundája arany-ropogósra pirul. A sokféle kakukkfű közül ehhez egy enyhébb aromá-

jút szoktam választani, és ha csak tehetem, virágos hajtásokat keresek, mert a parányi kis virágocskák sok-sok plusz aromát adnak az ételhez – olyat, melyet megfogalmazni nem is lehet, de az ínyencek benne érezhetik a nyári erdő madárccsicsergős üzenetét.

Hozzávalók: 2 kisebb padlizsán, só, 2 tojás, 15 dkg liszt, kb. 2,5 dl tej (növényi tej), 1 nagy csokor friss kakukkfű, 1 evőkanál szezámmag, 15 dkg mozzarella, 4 fűrjtojás, a sütéshez olaj.

A padlizsánt kisujnyi vastagon felszeleteljük, besózzuk. A tojásokat felverjük, a lisztet és a tejet apránként hozzáadva sűrű masszává keverjük, megsózzuk, és 4-5 szál apróra vágott friss kakukkfűvel ízesítjük. Végül a szezámmagot is beleszórjuk. A padlizsánszeletekről leitatjuk a nedvességet, majd a masszában megmártjuk és bő, forró olajban szép arany színűre sütjük. Az olajból kiemelve lecsöpögtetjük, majd a mozzarellaszeletekkel váltakozva négy szép „toronyt” rakunk belőle. Forró sütőben 5-6 perc alatt átforrósítjuk, hogy a sajt épp-hogy megolvadjon. Közben a visszamaradt olajban a fűrjtojásokból kis tükörtojásokat sütünk, a padlizsántoronyocskákat bőven megszórjuk finomra aprított kakukkfűvel, és a tükörtojással megkoronázva máris tálaljuk.

