

Melyik húshoz milyen nedűt?

A BORISSZÁK MELLETT az ingyencek is kilátogattak az Egri Bikavér Ünnepe, ahol 30 pincészet 120-nál több borát is megkóstolhatták.

A gasztronómiai sokszínűséget tucatnyi étterem garantálta. Egerben kiderült, hogy a vaddisznó és a kunsági birka is „összefuthat” egy fesztiválon, s mindkettőhöz illik a hegy leve.

– Érdeemes odafigyelni az étel-ital párosításra, mert fokozza a gasztronómiai élményt. A mi esetünkben a bort csak a főzőember kortyolta, a pörköltbe nem került, de utána feltétlenül ihatunk jóféle száraz vöröset – tanácsolta *Horváth Ferenc*, a kisújszállási Horváth-Kert vendéglő tulajdonosa. Elárulta, hogy a karcagiak, kisújszállásiak, túrkeveiek szinte öltre mennek, melyiküké az igazi birka-pörkölt. Horváthék arra esküsznek, hogy a siker titka a hús: a valódi pörkölt legalább négyéves birka húsból fő, és a jószág belekerül a fejétől a farkáig. A fejét, körmét előbb szépen megperzselik, ami az étel ízének, állagának is használ. A hagyma mennyiségét nem viszik túlzásba, ellenben ügyelnek a szakaszos párolásra, mindig szépen lesütik a pörköltjüket.

Akinek a puha, fehér kenyérral tunkolt birka nem lett volna elég, hideg előétel gyanánt hizott libamájat választott az Izabella szőlőből készült lekvárral, s a desszert sem volt akármilyen.

– Az indiánrizs termőhelye az USA és Kanada mellett éppen Kisújszállás, így mint helyi ízt behoztuk a menübe. Kis vaníliakrémmel és gyümölcsökkel, szőlővel kínáljuk. Aki a hungarikumokra épített ételsorunkat véglegesíti, bátran kocinthat utána például *Gál Lajos* boraival – mondta *Horváth Ferenc*.

Nincs arra kőbe vésett szabály, hogy melyik húshoz milyen nedűt kortyoljunk – magyarázta *Barabás Zoltán*. A debreceni Barabás étterem tulajdonosa szerint, ha például a sertésszűz hagymás kacsamájjal és erős fűszerezéssel, rozsmaringgal, fokhagymával adjuk, akkor bikavért önthetünk a poharunkba. Am ha lágyabb ízekkel készítjük, mondjuk majorannával, akkor testesebb fehérét, rozét vagy akár kadarkát ihatunk utána. A cívisvárosi étterme is visszatérő szereplője az ünnepi gasztronómiai felvonulásnak, a desszertként kínált csörögét például évről évre szinte kiköveteli tőlük a közönség.

Akadnak, akik arra is figyelmet fordítottak, hogy már a főzéskor találkozzon a hegy leve az étellel. *Szabó Péter*, az Erla Villa séfje szerint borászokkal együtt kóstoltak többször is, így kikristályosodott, mivel rukkoljanak elő. A hozzáértésüket honorálta a zsűri: egyik fogásukkal ők nyerték el a legjobb bor-étel párosításnak járó díjat.

A bikavérben párolt marhapofát gyömbéres batátakrémmel és szedres-fetekeseresznyés lilahagyma-dzsemmel kínálták. A fogáshoz a szép darab marhapofát bekenték paradicsompürével, s egyben sütötték 160 fokon egy órán át a zöldségekkel, azaz sárgaréppával, angolzellerrel, vörös- és fokhagymával, illetve a fűszerekkel, rozsmaringgal, kakukkfűvel, sóval,



FOTÓ: GÁL GÁBOR

ÓVAKODJ A MENNYKÖTŐL! A bikavérfesztivált mindig *Szent Donát* napjához igazodva rendezik, a hajdani egriek hite szerint ő óvja meg leghatásosabban a jégvérestől és a mennykötőtől a szőlőt. Egerben az 1700-as évek elején szobrot állítottak a szőlőhegyek védőszentjének, körmenetet tartottak a tiszteletére. A hagyomány máig él: az idei ünnep zárónapján a szent szobrához zárandokoltak az egriek, élükön a fertálmesterekkel, könyörögve a jó időért és Donát közbenjárásáért.

A cívisvárosi étteremnek fogásait megkedvelték az egriek

borssal ízesítve. Vörösborral és némi vízzel felöntve jó három órán át párolták. A pecsenyelét végül redukálták, és kevés vajjal tették selymessé. A húst olyan köretekkel párosították, hogy a fogásban visszaköszönjön az Almagyar Érseki Szőlőbirtok, azaz Csutorásék Nagyapa bora névre hallgató bikavérének gyümölcsösége. A másik ételük egy testesebb vörös-

sel simult össze: a konfitált vaddisznót sűrű, bikavérrel készült vadmártással adták az asztalra.

Az ingyencek így nemcsak jóllakhattak, de arról is meggyőződhetnek, hogy az egri bikavér igazán sokarcú lehet: a neves borászok igyekezetének hála, fényévekre van már a boltok egykori olcsó, alsópolcos italától. **Palágyi Edit**