

Nők, szivarok, borok

Amikor a Duna Televízió egyik róla készült portré műsorában sikerült felfedeznem színes egyéniségét, arra gondoltam, egy személyes találkozás minden bizonnyal kellemes élményt okozna, meloengetné szívemet. A képernyőről egy varázslatosan kedves, színes művészember sugárzódott át. S íme, a nyár kellős közepén itt ülhetek Anton Molnárral a Lizard Étterem napfényben úszó teraszán.



- Járom a világot és imádom a különböző konyhákat, de mégis első helyen a magyar van – mondja. – Az ízes konyhát keresem, a tradicionális megoldások híve vagyok és mindig rá is találok az igazi forrásokra. Legyen az Franciaország, második hazám, ahol jó szerencsémnek és talán személyiségemnek köszönhetően, nevezetes személyiségek, hírességek, borászok, pezsgő gyárosok barátságát, vendégszeretetét élvezhetem. De így vagyok a világ más pontján is. Azt külön büszkeséggel említem, hogy a híres sanghai gasztronómus Chua Lam sok-sok külföldi találkozás után engem és feleségemet kért fel arra, hogy barangoljunk együtt, fedezzük fel közösen a magyar konyhát. Szép és emlékezetes utazás volt.

A szivar füstje és illata beleng a teraszt. Felidézi kedves vendégünkben az ifúságot, amikor még gyermekként a Csongor füstjét szippantotta be családi körben, most a Havanna dukál, de nem kivagyiságból. A híres Davidoff márka tulajdonosa szintén a barátja, de a művészete miatt, amelyben persze gyakorta ránk köszön egy félig elszívott szivar, vagy szivarvég.

- Csodálatos, gazdag, színes az életem, de pontosan be tudom osztani az intenzív munkára is az időmet – vallja meg őszintén. – Ilyenkor elvonulok vidéki műtermembe és teljesítem az általam kiszabott penzumot. Nagy ajándék az élettől, hogy a feleségem, Krisztina mindenben támogat és mellettem van, Laura és Linda lányaim szintén beragyogják az életem.

Közben érkeznek, s mennek is a különböző fogások. Mégis, mielőtt végleg elvinnék a felszolgálók a különböző tányérokat, asztali örömeiket szolgáló kellékeket, Anton nem hazudtolja meg önmagát. Hirtelen berendez az asztalt, előveszi a mindig nála lévő fényképezőgépet, megörökíti a pillanatot, s közben magyarázza, miképpen alakít ki egy kompozíciót az adott ráható pillanatból. Alkotó munkáját a hazai közönség 2002-óta ismerheti, amikor a Budapesti Tavaszi Fesztiválon láthatta bemutatkozó kiállítását. Ennek lassan 10 éve, így azóta is folyamatosan keresi annak lehetőségét, hogy hazájában minél szélesebb körben ismerhessék meg művészetét. Újabb és újabb kiállítások, hazatérések, rokonlátogatások, utazások borvidékeinkre, a honi barátokhoz. Művésztrajongókhoz, borászokhoz, vendéglősökhöz, mindenkire, aki jó szívvel látja és akihez jó szívvel megy.

Anton, Molnár Antal a rozé és paprikás után ismét vállalja hátizsákját, s hátsó silteres tarka sapkájával nekivág – búcsúölelések után – a Ráday utca Kálvin tér felőli szakaszának.

Visszainteget, mi pedig visszavárjuk...

Kiss Dezső Péter



Vándor, aki elindult Budapestről alig valamivel több, mint két évtizede és meghódította Európát, később pedig fokozatosan még a világot is különleges festészetével, egyedi képeivel. Itthon tanulta ki a művészet alapjait, annak rendje-módja szerint próbálta indítani pályáját a főiskola után. Voltak reményteljes pillanatok, mégis aztán a határon túl próbált szerencsét. Ülünk és beszélgetünk. Most is nála a hátizsák, a fényképezőgép, egy kisebb szivaros doboz, hogy ne hiányozzanak egy percre sem a számára fontos napi kellékek. Igazi kávéházi ember ő, aki a festészetével úgy teremtett iskolát, hogy mára már a világ nagyobb galériáiban – Tokiótól New Yorkig – pillanatok alatt elkelnek művei.

De most maradjunk a gasztronómiánál, a Lizard asztala körüli vendégeskedésnél. Őszinte nyitottsággal beszél arról, hogy ő a flamand technika követőjeként új realitának vallja magát. Csendéleteiben nagy utazásainak emlékképei idéződnek fel, emberek, kultúrák, a maga figurális megjelenítési formáiban, a nőnek is központi szerepet szánva.

- Gyakran hazajövök, idén áprilisban volt is egy kiállításom Budapesten, mindig jólesik itthon lenni - mondja mosoly kíséretében, miközben felpattintja szivaros dobozának tetejét, hogy a jó borok és étkek utánra tegyünk el magunknak egyet, mintegy feltéve a koronát erre a bájos délutánra.

Hatalmas albumot hoz ajándékként, hogy a helyszínen dedikálhassa e sorok írójának, de a Lizard vezetőjének, a művésztrajongó **Florovits**

Györgynek is jut egy szép kiadvány emlékeztetőül. Elemében van, a jó hangulatot igazi borjúpaprikással, Gere Attilától kapott villányi rozé simogatásával alapozhatjuk meg, őszinte szavak kíséretével. Képeit amolyan úti jegyzetként értelmezhetjük, benne visszatérő motívum a már említett nő, amely a harmónia és szépség élményét adja, az étkekkel és borokkal, pezsgőkkel csak fokozhatjuk a szenvedélyt, amely kisugárzódik.



Menüsr Anton Molnár - főz

Kakasleves vargányás grízgaluskával

*Ez egy hagyományos és klasszikus magyaros leves.
Csak forrón az igazi!*

Készítsünk egy igazi, házias ízű húslevest kakasból. Miután megfőtt és vaj puha a hús pihentessük és óvatosan szűrjük át konyharuhán, vagy tiszta pelenkán. Ha így tettünk tükör tiszta kakaslevest kapunk eredményül. A zöldségeket és a húst óvatosan emeljük ki és tegyük félre hűlni.

A vargányás grízgaluska elkészítésére is fordítsunk gondot és tartsuk be a receptúrát.

10 dkg búzadarához tegyünk 5 dkg sertézsírt és 1 db egész tojást, valamint izesítsük egy csipet sóval. Kb. 3 dkg vargánya gombát vágjunk apró kockára és ezt forgassuk a grízes masszába. Tegyük hűtőbe és hagyjuk pihenni. Közben tegyünk föl enyhén sós vizet a tűzhelyre és várjuk, meg míg gyöngyözően forr. Ekkor kettő kiskanál segítségével szaggassuk bele a galuskákat és kb. 15 perc alatt főzzük készre, majd takarjuk le fedővel.

Tálalás: csészébe, vagy tányérba tegyünk a tépkedett kakashúsból, vágjunk a levesben főtt zöldségfélékből, majd a grízgaluskát tegyük a tetejére. Merjük rá a forró kakaslevest és fogyasszuk egészséggel.

Borjúpörkölt túrós csuszával, fokhagymás uborkasalátával

*Ki ne ismerné a pörköltet?
Igazi magyar étel.*

Borjú combjából főzzünk pörköltet. Lényege, hogy a hagyma mennyisége minimum a hús mennyiségének fele legyen. Izesítsük bátran és ügyeljünk a fűszerpaprika minőségére, ez kulcsfontosságú lehet. Enyhén csípősre is készíthetjük.

Olvasszunk kockákra vágott, füstölt szalonnát, és ha kipirult vegyük ki a zsírból. A forró szalonna zsírban pirítsuk meg alaposan a csuszát és szórjuk rá a túrót, majd húzzuk félre. Egy tűzálló edényben halmozzuk fel a csuszát, kenjük meg bátran tejjel és szórjuk rá a szalonna pörköltöt. Sütőben, vagy szalamanderben süssük pirosra.

Fokhagymás, tejjel uborkasalátával tálaljuk.

Almás, vaníliás rétes forró eperraguval

Hámozott, nagyobb cikkekre vágott almát karamellizált cukron pirítsunk meg kevés őrölt fahéj társaságában. Készítsünk egy sűrű vanília pudingot.

A 3-4 réteslapot terítsük egymásra és keresztben halmozzuk rá a lecsepegtetett almaragut. Kanállal vonjuk be bőségesen a kemény pudinggal, majd konyharuha segítségével tekerjük fel. Tejjel kenjük meg a tetejét és 170-180 fokban kb. 30 perc alatt süssük pirosra.

Karamelizált cukron futtassunk meg egy kis friss epret és ezzel tálaljuk.

JÓ ÉTVÁGYAT KÍVÁNUNK!

