

Kétségkívül külön gasztronómiai övezet alakult ki az utóbbi években a budapesti Ráday utcában, sok-sok étterem csábításával. Érthető módon ki-ki keresi sajátos karakterét, vendégfogadó arculatát. Az utcányi gasztró szigeten külön is csábító sziget a Lizard Étterem, amely két esztendeje tárta ki kapuját az igényes vendéglátásra nyitott közönség előtt.



Florovits György

Amikor látogatásunk alkalmával a sajátos jegyeket kerestük, elsőként feltűnt a belső terek, vendégfogadó részek rendkívül igényes megjelenítése, a viszonylagos kis alapterület okos, célszerű kihasználása (különböző galériarészek, tavasztól őszi hivatógató elegáns terasz). A Lizard valóban sziget, hiszen Ausztráliából „kölcsonzott” földrajzi név. Ahogyan a magyar tulajdonosok képviselőjében Florovits György üzletigazgató fogalmazott: a távoli kis sziget nyugalmát szeretnék idevarázsolni a világváros sűrűjébe. Ehhez pedig gondosan megszerkesztett, évente két alkalommal is aktualizált, szezonra hangolt exkluzív étlap illik, rendkívüli figyelem a minőségre, a köretekre, mártásokra, gazdag húsválasztékra a vendég által mindig is díjazott extra szolgáltatásokra. Ez az étterem azzal is szeretne kitűnni a budapesti gasztró-forratagból, hogy

az élő munka fontosságát fenn hirdeti, nem sajnálva az időt például arra, hogy a kitérő szakács csapat tagjai saját maguk készítsék el a házi raviolit, nudlit és más fontos alap- és nyersanyagokat. Az étterem vezető hosszasan egyeztet a mindenkor étlapról a Nagy Zoltán séf vezette izmesterekkel. Az étlapra kerülő ajánlat hosszú, aprólékos, mives alkotómunka és a végeredmény visszaigazolásánál mindig a vendég elismerő szava a legfőbb érv. Szerencsére ebből sincs hiány, miközben az újdonságra való törekvés igénye szintén első számú szempont.

– Az igényes hazai és külföldi vendégekre számítunk és a fiatalokra, akik keresik az egyedi stílusjegyeket – fogalmazott összefoglalójában Florovits György. Nagy Zoltán séf másfél évtizedes szakmai múltjával szép pályávet tud felmutatni. Dolgozott budapesti luxus-

szállodákban éppúgy, mint külföldön, például Thaiföldön. Elhivatottságára, szaktudására bizton lehet alapozni! Így a „Lizard érzés” tolmácsolásának egyik fő letéteményese a kiváló felszolgálógárda mellett.

Végezetül kellemes felfedezésünk közepette mindehhez még hozzátehetjük: a Lizard boros kínálata is finoman hozzásimul ehhez a felfedezésre alkalmas gasztróvilághoz.

- is -



A konyhafőnök ajánlata



Nagy Zoltán séf

Kecskesajt Mignon



A kecskesajtot Mascarponeval kikeverjük, ízesítjük fokhagymával, sóval, borssal, kevés vágott rozsmaringgal. A Tokaji zseléhez hámozott, csuszított almát apró darabokra vágva kevés cukron karamelizáljuk, felöntjük Tokaji édes szamorodnival, adunk hozzá zöldalma pürét, felfőzzük, majd textilián átszűrjük, ezután zselatinnal megkötjük.

Érdeemes a zselatint ellenőrizni: egy kiskanálnyit tányéron a hűtőben tenni és kb. öt perc után, meglátjuk, hogy megfelelő-e az állaga.

Az elkészült sajtot kidermesztés után tetszőleges alakra formázzuk, ráhelyezzük a Tokaji almazselét, bébi körtével és friss ribizlivel tálaljuk.

Pírtóst adunk mellé.

Ajánlott bor:

Olaszrizling (2008) – Figula Pincészet

Hozzávalók (4 személyre)

Alma 20 dkg • Zöldalma püré 5 dkg • Calvados 2 cl • Zselatin 2 dkg • Kristály Cukor 3 dkg • Francia Kecskesajt 20 dkg • Mascarpone 30 dkg • Rozsmaring 1 szál • Fokhagyma 1 dkg • Ribizli 5 dkg • Só • Fehér törött bors

Tejes Borjúgerinc Steak kacsamájás zeller pürével, zöldség tortával

Hozzávalók (4 személyre)

Fiatal Ború gerinc 80 dkg • Dijoni mustár 5 dkg • Étolaj (pácoláshoz) 2 dl • Wocheater • Kacsamáj 50 dkg • Tokaji édes szamorodni 0,5 dl • Zeller 10 dkg • Tea vaj 3 dkg • Só • Törött bors

Zöldségtorta: Padlizsán 40 dkg • Cukkini 40 dkg • Gomba 40 dkg • Paradicsom 40 dkg • Tej 5 dl • Tea vaj 5 dkg • Liszt 7 dkg • Trappista sajt 10 dkg • Tojás sárgája 1 db • Só • Törött bors



Erezett kacsamáját sóval, borssal tokaji édes szamorodnival ízesítjük, majd kigőzöljük.

A zellert finomra reszeljük, majd vajon kipirítjuk, sózzuk, ezután a kacsamájhoz keverjük, és hűtőbe tesszük.

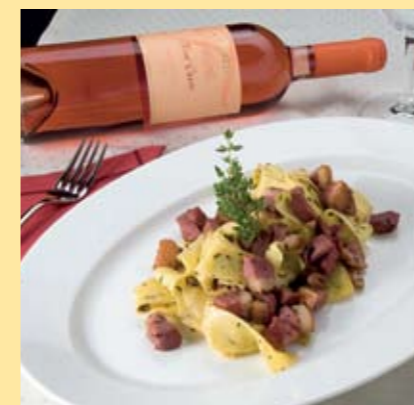
A szeletelt zöldségek mindkét oldalát serpenyőben kevés olívaolajon lepirítjuk

ezután a tésztát, elkészítjük. Lisztet tojással és olívaolajjal összegyúrjuk, ezután kinyújtjuk, és méretre vágjuk.

Készítünk besamel mártást, ezután elkezdjük rétegezni a következő sorrendben: tészta, padlizsán, besamel, tészta, gomba, besamel, tészta, paradicsom, besamel, reszelt sajt és ezután besütjük.

A fiatal tisztított, pácolt borjúgerincet médiumra sütjük. A tetejére helyezzük a formázott kacsamáj pürét, és körtéként a már elkészített zöldségtortával tálaljuk.

Ajánlott bor: Cabernet Sauvignon Franc (2007) – Tiffán's Pincészet



Kört kacsamell zöldfűszeres papardellével

Hozzávalók (4 személyre)

Papardelle 0,5 kg • Kacsamell 0,8 kg • Kakukkfű 1 csomag • Fokhagyma 2 dkg • Fehérbor 0,5 dl • Száritott paradicsom 10 dkg • Só • Törött bors

A kacsamellet beirdaljuk, sózzuk, bőrével lefelé kezdve kis lángon sütjük mindkét oldalát, kakukkfűvel, borssal, egész fokhagymával ízesítjük, mielőtt elkészül kevés fehérborral készre, pároljuk.

Az elkészült kacsamellet felkockázzuk, a serpenyőbe visszatéve a tésztával átforgatjuk, és készre ízesítjük szeletelt fokhagymával, vágott kakukkfűvel és száritott paradicsommal.

Tálaláshoz, húsvillára tekerjük, kakukkfűvel díszítjük.

Kofitálás = zsírban lassan sütés (jelen esetben a saját zsírjában)

Ajánlott bor: Takler Rosé Cuvée (2007)