

Fűszerek IV.

Fűszerkeverékek, fűszermártások

Fűszerkeverékek

Angol mustár

Az angolok speciális, porított mustárja. Készítése: mustármagot porítják majd a különféle fűszerekkel mint a cayenne bors, só stb. ízesítik. Színe sárga, púderszerű. Használatkor meleg víz hozzáadásával megfelelő sűrűségűre kell kikeverni. Mártások, vajak ízesítésére használjuk.

Bouquet garni

Petrezselyem-, zellerlevél, vöröshagyma és kakukkfű összeőrölt keveréke. Az összetétel különböző változatai ismertek. Függetlenül, hogy milyen ételhez használhatók.

Pl.: a párolt bárányhúshoz olyan Bouquet garni-t használnak amelyben petrezselyemlevél, kakukkfű és szegfűszeg van, de készül levesekhez főzelékekhez is.

Chilis fűszerek

Chilipor: Cayenne bors, szegfűbors, oregánó, szárított fokhagyma és esetleg egyéb egyéni szokások szerint választott fűszerek porított keveréke.

Chiliszósz: Paradicsomvelőt ecettel, hagymával, sóval, fekete borssal, cayenne borssal vagy más erős pirospaprikával összefőzzük. Leszűrjük, megcukrozzuk, és tovább főzzük, míg egészen besűrűsödik. Készíthetjük ízlés szerint enyhébben vagy nagyon csípőse.

Chiliolaj: Nagyon erős pirospaprikát kevés olajban lassú tűzön megsütünk, vagyis inkább megfőzzük, majd leszűrjük. Ha ehhez az olajat még meg is borsozzuk, kapjuk a forró chiliolajat.

Curry fűszerkeverékek

Pikáns fűszerkeverékek. Tizenöt-húsz fűszert tartalmaznak. Fő alapanyaguk a sárga kurkumagyökér és a Curry levél, római kömény, koriander, chili és a szerecsendió. Többféle változatban készül; külön összetétele van a szárnyas-, a vad-, a birka- és egyéb húsok fűszerezésére. Az Európában készített készítmények gyengébbek az eredeti indiaiaknál. A curry port általában tálalás előtt, de mértékletesen használjuk.

„Erős Pista”

Nagyon erős, piros cseresznyepaprikából és piros „macska ...-ű” paprikából (vékony max. 4-5 mm vastag, 60-80 mm hosszú, enyhén kunkorodó csövű, éretlenül méregzöld színű fajta) három rész paprikából „magvastól” ledarált, egy résznyi pritamínpaprikának a húsból ledarált, elvegyített sűrű „massza”.

Kilónként 7-9 dg sóval tartósítva.

Pörkölték, hallevések, bográcsban készült ételek ízesítésére. Óvatosan használni a viszonylag magas só tartalma miatt! (Számítsuk bele az étel sózásába!)

Ereje vetekszik a chiliszósszal!

Garam masala

Nagyon sok változatban készített indiai fűszerkeverék. A garam masala legáltalánosabb összetevői : fahéj, babérlevél, római kömény, koriander, zöld vagy fekete kardamom, szemes fekete bors, szegfűszeg, őrölt szerecsendió-virág. A fűszereket megpörkölik és utána összeőrlik őket. Ettől van a barna színe.

Általában húsokhoz és a csirkéhez adott hagymaalapú mártásokhoz használják.

Halak fűszerkeverék

Készül: só vöröshagymapor, mustárliszt, bazsalikom, kapor, fehérbors, rozmarin, curry, cayenne bors és citromaroma felhasználásával. Különféle halak, hallevések ízesítője.

Kínai fűszerkeverék

Készen is kapható, de otthon is elkészíthető fűszerkeverék, amely curry levél, vöröshagyma por, só és gyömbér keveréke. A fűszerek arányának és a felhasználásának csak fantázia szab határt.

Mézes sütemény fűszerkeverék

Összetétele: fahéj, szerecsendió, koriander, szegfűszeg, szegfűbors, édeskömény gyömbér, ánizs, bors, csillagánizs és kardamom.

Ötfűszer-por

Kínai fűszerkeverék, készen is kapható, de nagyon könnyen elkészíthető házilag: egy-egy rész őrölt fahéj, szegfűszeg, csillagánizs, valamint édeskömény, édesgyökér, szecsuanai vagy fekete bors és gyömbér közül kettőnek a keveréke. (Ahány forrás annyiféle variációban. Nyugodtan lehet a család ízléséhez igazítani.)

Sertéssült fűszerkeverék

Összetétele: só, szárított fokhagyma, kömény, paprika, koriander, bors. A húst mindig sütés előtt dörzsöljük be vele, és tíz-htizenöt percig „pácoljuk” a fűszerkeverékkel.

Sült oldalas fűszerkeverék (szósz)

Ebből a fűszerkeverékből is látszik, hogy az igazi konyhaművészet határtalan fantáziával bír.

Természetesen az arányok megtalálása az egyéni ízlések, szokások, tájak szerint változik, és egyben ez az igazi művészet.

Összetétele lehet: só, szárított fokhagyma, gyömbér, paprika, cayenne bors, szójaszósz, cukor, mézbor, tárkony.

A keverékkel bedörzsöljük a húst és 1-2 órát állni hagyjuk

Ha szószként használjuk akkor kell még hozzá növényi olaj (bármilyen lehet), ketchup és víz is, ekkor olyan sűrű anyagot készítünk amely éppen befolyik minden nyílásba. Ráöntjük az oldalasra és hagyjuk állni 1 - 2 órát, ezután sütjük a húst a szósszal együtt úgy, hogy sütés előtt vizet öntünk rá, hogy ellepje, amit többször pótolni kell.

Ügyelni kell arra, hogy szósz ne égjen meg!

Fűszermártások

Fokhagymamártás

3-4 gerezd fokhagymát szét nyomkodunk és 2 evőkanál olaj, 2 evőkanál liszttel készült zsemlyeszínű mártásba keverünk, felengedjük, megsózzuk és jól felfőzzük mint a többi mártást. Tálalás előtt tejfölt keverünk hozzá.

Fűszeres mártás

Kakukkfűvet, majoránát, kaprot, petrezselyemzöldet, metélőhagymát megmosunk, konyharuhával szárazra törölünk, és finomra vagdalunk. Ebből 1 evőkanálnyi vajban megpárolunk, vajmártást öntünk rá, és néhány percig főzzük. Kevés citromlével ízesítjük.

Gombamártás

Vajjal világos rántást készítünk, amelybe kevés reszelt vöröshagymát; sok finomra vágott zöldpetrezselymet, kevés borsot, piciny pirospaprikát és vékony szeletekre vágott tisztított gombát teszünk. Megsózzuk, 2 merőkanál húslevest öntünk rá és fedő alatt addig pároljuk, míg kellő

sűrűségű lesz. Akkor hozzáöntünk 1 dl tejfölt, amelyben 1 tojássárgáját habartunk el és hirtelen tűzön, folytonos keveréssel egyszer felforraljuk, de csak éppen addig, míg egyet buggyan.

Kapormártás

Két csomó kaporból 8 dg lisztből, 8 cl olajból, 5 dg vöröshagymából, 4 dl tejfölből, 2 dg cukorból, 1 db citromból, 6 dl csontléből, sóból készül. A lisztből világos rántást készítünk, és először az összezúzott hagymát áthévíjük benne (vigyázva nehogy mepiruljon!), majd az apróra vágott kaprot is. Csontlével vagy húslével felengedjük, sóval, szűrt citromlével, cukorral ízesítjük, jól kiforraljuk (de rövid ideig!). (Aki nem szereti a kapor száracskákat az át is szűrheti). Tejföllel dúsítjuk és még egyszer felforraljuk. Főtt húsokhoz (marha, pulyka stb.), töltött tökhez, uborkához tálaljuk.

Madeira mártás

Személyenként 5 dkg zöldséget apróra metélünk és forró zsírban, kevés cukorral sötétbarnára pirítunk. Hozzáteszünk néhány darabka marhacsontot, kis darab füstölt szalonna bőrkét és pár szem apróra vágott gombát. Folytonos keverés mellett ezt is megpirítjuk, behintjük liszttel, kevés paradicsomot teszünk hozzá; majd jól felfőzzük. Ha megfőtt; leszűrjük; a zöldséget pedig szitán áttörjük. Ismét tűzre tesszük, sóval, pici törött borssal, szegfűszeggel, cukorral és 1 dl vörös borral ízesítjük, majd mézsűrűségűre forraljuk.

Remoulade mártás

A kész tartármártásba 1 evőkanál finomra vágott, hámozott ecetes uborkát, 1 kávéskanál finomra vágott tárkonyt, 1-2 kávéskanál finomra vágott snidlinget vagy reszelt hagymát és 2 kávéskanál finomra vágott zöldpetrezselymet keverünk.

Szójamártás

Szójabab erjesztésével készül, kínai eredetű fűszermártás; pontos receptje üzleti titok. Sem helyettesíteni, sem házilag előállítani nem tudjuk, de mostanában Budapesten mindig, vidéken is tűrhetően kapható. A világos gyengébb, a sötét erősebb vörösre pácolt húsokat ezzel célszerű készíteni. A szósz erősen sós, a szójamártással készült, vagy azzal tálalt ételt általában nem kell sózni.

Pácokhoz, ízesítésre, asztali szósznak, illetve azok alapanyagának is használatos.

Tabasco mártás

Mexikói eredetű fűszermártás, főként cayenni borsból (csili) áll. A világ legerősebb mártásának mondják, nagyon óvatosan, egy-két cseppenként szabad csak használni. Minden olyan ételhez jó, amit csípősre akarunk készíteni. Mindenfajta hideg, meleg mártások készítésére, sütekhez és egyes halételekhez felhasználható.

Több „stílusban” készül

TABASCO® tüzes bors mártás

Csilit, sót, és természetes borecet tartalmaz.

Tojásokhoz, salátákhoz, szószokhoz, csirkéhez, darált húsokhoz, pizzákhoz, egyéb kedvelt növényi ételekhez és mindenhová ahol szeretik csípőset.

TABASCO® tüzes fokhagymás - borsos mártás

Összetétele: fokhagyma, 3 féle bors - sok és sokféle csípős paprika.

Ez a középérős, feltűnően piros mártás burgonya salátákhoz, légkeveréses sütőkben sült húsokhoz, szabadban sült húsokhoz és természetesen pizzákhoz az egyik legjobb.

TABASCO® tüzes zöld bors mártás

Ugyan az mint a fokhagymás csak hiányzik belőle a fokhagyma és zöld színe van. Gyengébb mint a TABASCO® tüzes bors mártás

Dipekhez, paelához, vörös babhoz, csilis vörös babhoz, rizshez, és mindenbe amibe szeretik a "tűzes" erőset.. I

TABASCO® tűzes Habanero mártás

Tartalmaz mangót, papayát, görögszéna mag port, banánt, gyömbért és fekete borsot.

Adható a kedvenc barbecue szószhoz, grillezett húsokhoz, csirkéhez, egyéb nemzeti eledelekhez.. A felületüket „bezmáncozza”.

Tartármártás

Hazánkban sokan nem tudják, mi a különbség a majonéz és a tartármártás között; illetve gyakran összetévesztik a kettőt. A majonéz vajsűrűségű, tojásból, olajból álló, pár csepp citrommal, sóval és cukorral ízesített mártás. Ezt általában nem szokás salátára önteni, hanem ebből készítik a tartármártást úgy, hogy a kész majonézhez a tojások számával azonos deciliter tejfölt kevernek. Ezt használják fel kaszinótojáshoz, salátákhoz stb.

Tárkonyos mártás

Elkészítése azonos a kapormártással, kapor helyett megfelelő mennyiségű friss, vágott tárkonyt használunk.

Vadas mártás

15-20 dkg megtisztított zöldséget és 1 fej vöröshagymát karikákra vágva zsíron puhára párolunk, ha szükséges kevés víz hozzáadásával. Közben megsózzuk és 5-6 db babérlevelet teszünk hozzá.

Amikor puha, hígítsuk 1 vízzel és forraljuk fel. 1 evőkanál zsíron megpirítunk evés cukrot; amelyet a szitán áttört zöldséggel felhígítunk. tegyünk bele ecetet, mustárt, kevés törött borsot és egy evés majoránnát. Ha sűrű, öntsünk hozzá vizet vagy tejrőlt és forraljuk még pár percig.

Vadas ételeken kívül, spagetti, makaróni és ropogós burgonya mellé hús nélkül is igen ízletes.

Vinegrett mártás

2-3 evőkanál ecettel, 1 kávéskanál cukorral, sóval és 2 dl vízzel salátalevet készítünk. Ebbe keverünk 1-1 evőkanál finomra vágott snidlinget; vöröshagymát, tárkonyt, késhegynyi törött borsot, 10 dkg hámozott, apróra vágott ecetes uborkát és 5-10 szem kapribogyót, valamint a szükséges mennyiségű olajat.

Hideg és meleg sültetekhez, halételekhez használják.

Worcester mártás

Csípős, angol eredetű fűszermártás, fűszeres ecet, amelyet paradicsompürével, esetleg szójababbal sűrítene, és sokféle fűszerrel (cukor, só, citrom, szegfűbors, szegfűszeg, babérlevél, chili, fokhagyma, szerecsendió, koriander, mogoróhagyma, tamarind gyümölcs, rum, sherry) ízesítene. Pontos összetételét persze nem kötik a nyilvánosság orrára.

A legkülönbözőbb levesek, mártások ízesítésére, után fűszerezésre, asztali fűszerként használatos.