

Mártások

A konyhaművészet sokféle mártást használ. A mártás melynek készítése igen magas fokú szaktudást igényel, nem önálló étel. Az egyes fogások élvezeti és ételtani értékét növeli. Mártások mindenkor kiegészítik, kihangsúlyozzák az ételek sajátos ízét, ezért mindenkor gondosan kell megválogatni, hogy harmonikusan illeszkedjenek a feltálatott ételekhez, amelynek kiegészítőjeként feltálaljuk.

A mártás szűrése igen fontos, mert ezáltal kapunk szép, sima, csomómentes, bársonyos állagú terméket.

Elengedhetetlen követelmény a helyes ízesítés, a jelleg, karakter kialakítása is.

A mártásokat mindig porcelán tégelyben tároljuk. A mártást sem melegen, sem a főzőedényben nem szabad a hűtőbe tenni!

A mártásokat előhűtött mártásos csészékben tálaljuk.

A legtöbb mártásnak az alapanyaga a majonéz (olajtojás, olajvaj) és a besamel. A jó mártásnak – az alapmajonéz és a besamel kivételével – sem túl hígnak, sem túl sűrűnek nem szabad lennie.

A mártásokat *felhasználásuk* szerint **(nem pedig készítésük szerint!)** jó közelítéssel három fő csoportba sorolhatjuk:

Alapmártások

Hidegmártások

Melegmártások

A hidegmártások nagy részénél a majonézt alapmártásként használjuk. Alapmártásként vehetjük még a besamelt is, amelyet hidegkonyhai készítményekhez mindenkor sűrűre készítjük el, és kizárólag sűrítésre használjuk.

A mártások mennyisége kb. 1 literre adódik a leírt receptek alapján, kivétel a Majonéz 1. és a Besamel 1. - 2. ahol 1 kg-ban számolunk, valamint a Majonéz 2. - 3. ahol a megadott mennyiségek a mérvadók.

Első látásra rengetegnek tűnik, de ezek hűtőben tárolhatók, folyamatosan fogyaszthatók, másrésről pedig az adagok elkészítése, a fűszerek kimérése egyszerűbb ebben a mennyiségben. (Gondoljunk csak bele pl. 10 dg Csiki mártás -hoz almából, főtt céklából, párolt csiperkegombából 10 gr-ot, vöröshagymából 5 gr-ot kellene mérni!)

A receptek töredék mennyiségekre is elkészíthetők, ekkor arányosan csökkenteni kell minden adalék mennyiségét is!

Hozzávetőlegesen egy éttermi adag 5-7 cl mártással számol. (Nekem ez kevés szokott lenni!)

Alapmártások

Majonéz 1.

A különböző **Majonéz** receptek csak a **kipróbált mennyiségekben** térnek el! Elkészítésük egyazon technológia szerint történik!

5 db tojássárgája;

9 dl étolaj;

1 db citrom leve;

só

(kb.: 1 kg majonéz lesz belőle)

A friss tojásokat felütjük, szétválasztjuk a sárgáját és a fehérjét. A sárgáját üstbe téve megsózzuk, hozzáadjuk a szűrt citromlevet, majd folyamatos keverés mellett igen vékony sugárban olajat öntünk hozzá, hogy a tojássárgája felvegye azt, azaz a két anyag emulziót alkosson. A majonézt porcelán tégelybe rakva hűtőben tároljuk.

Fontos megjegyezni, hogy a majonézt kizárólag friss tojásból szabad készíteni! Az olaj felhasználáskor közepes hőmérsékletű legyen (de mindenképpen azonos hőmérsékletű a tojással és a citrom lével!), mert a túl hideg vagy túl meleg, a készítés közben összefut. Ugyanez következhet be a helytelen, és túl gyors adagoláskor is. Amennyiben ez előfordulna, akkor kevés forró vizet keverjünk hozzá. Ha ez az eljárás nem segítene, úgy az összefutott olajat egy frissen kikevert majonézbe keverjük bele. Ha a majonézt tárolni akarjuk, akkor keverjünk hozzá egy kis forró vizet.

Majonéz 2.

3 db tojássárgája;

4 dl étolaj;

½ citrom leve;

kb. 5 gr só.

(kb.: 50 dg majonéz lesz belőle)

Mint fent! (**Majonéz 1.**)

Majonéz 3.

2 db tojássárgája;

2,5 dl étolaj;

1 -2 evőkanál citrom lé;

kb. 5 gr só.

(kb.: 35 - 40 dg majonéz lesz belőle)

Mint fent! (**Majonéz 1.**)

Besamel mártás 1.

(hidegkészítményekhez)

200 gr teavaj;

250 gr liszt;

6 dl tej;

10 gr só.

(kb.: 1 kg besamel lesz belőle)

A vajat felolvasztjuk, hozzáadjuk a lisztet és elkeverjük benne vagyis egy világos-fehér rántást készítünk belőle. Ügyeljünk arra, hogy csak addig maradjon a tűzön, amíg a liszt nyersességét elveszti. Közben a tejet felforraljuk, világos vajrántást felengedjük vele, és simára keverjük úgy, hogy csomós ne maradjon. Végül megsózzuk. Ha szükséges sűrűségét elérte, a tűzről levesszük. A jó besamelnek sűrűnek és keménynek kell lennie. A tűzről levéve zománcozott edénybe tesszük, tetejét vékonyan vajjal bekenjük, hogy tárolás közben ne bőrösödjön meg. Kihűlni hagyjuk. Hűtőben tároljuk. Felhasználása sokrétű, töltött krémekhez, kenőmáiashoz, töltött tökhöz stb.

általában szaporítóanyagként használjuk.

Besamel mártás 2.

(hidegkészítményekhez)

150 gr zsír;

250 gr liszt;

7 dl tej;

10 gr só.

(kb.: 1 kg besamel lesz belőle)

A zsírt felhevítjük, hozzáadjuk a lisztet és elkeverjük benne vagyis egy világos-fehér rántást készítünk belőle. Ügyeljünk arra, hogy csak addig maradjon a tűzön, amíg a liszt nyersességét elveszti. Közben a tejet felforraljuk, világos rántást felengedjük vele, és simára keverjük úgy, hogy csomós ne maradjon. A tűzhely szélén lassan, egyenletesen főzzük. Végül megsózzuk. Ha szükséges sűrűségét elérte, a tűzről levesszük. A jó besamelnek sűrűnek és keménynek kell lennie. A tűzről levéve zománcozott edénybe tesszük, tetejét vékonyan vajjal bekenjük, hogy tárolás közben ne bőrösödjön meg. Kihűlni hagyjuk. Hűtőben tároljuk. Felhasználása sokrétű, töltött krémekhez, kenőmájashoz, töltött tökhöz stb. általában szaporítóanyagként használjuk.

Hidegmártások

Cumberland-mártás

700 gr áfonya;

250 gr liszt;

2 dl vörösbor (Villányi medoc noir);

1 dl madeirabor

0,5 dl konyak;

2 db narancs;

1 db citrom;

angol mustár;

cayenne bors;

vagy frissen őrölt fehér bors.

Az áfonyát drótszítán áttörjük, keverő tálba tesszük. Hozzáadjuk a medeirát, a konyakot, a narancs és a citrom megszűrt levét, az angolmustárt, cayenne borsot vagy ennek hiányában fehérborssal ízesítjük. Majd az időközben vékonyan hámozott, finom metéltre vágott, vörösborban megfőzött narancs- és citromhéjat lehűtjük és hozzákeverjük. Porcelántégelybe tesszük, hűtőszekrényben tároljuk. Vadhús- és vadszárnyasételekhez adjuk. Előhűtött mártásos csészében tálaljuk.

Majonézmártás

700 gr majonéz;

3 dl habtejszín;

1 db citrom;

cayenne bors;

**vagy frissen őrölt fehér bors
só.**

A majonézt keverő tálba tesszük, hozzáadjuk a habtejszín, megsózzuk, és a citrom megszűrt levével, a cayenne borssal vagy ennek hiányában fehérborssal ízesítjük és jól kikeverjük. Porcelántégelybe tesszük, hűtőszekrényben tároljuk. Halakhoz, szárnyasokhoz, húsételekhez, tojásételekhez, töltött paradicsomhoz adjuk. Előhűtött mártásos csészében vagy a készítmény köré öntve tálaljuk.

Tartármártás

600 gr majonéz;

50 gr mustár;

1 dl habtejszín;

1 db citrom;

2 dl fehér, száraz bor;

50 gr porcukor;

cayenne bors;

A majonézt keverő tálba tesszük, hozzáadjuk a habtejszín, mustárt, a bort, a citrom megszűrt levével, a cayenne borssal vagy ennek hiányában fehérborssal, porcukorral, sóval ízesítjük és simára keverjük. Porcelántégelybe tesszük, hűtőszekrényben tároljuk. Halakhoz, tojásételekhez, töltött paradicsomhoz adjuk. Előhűtött mártásos csészében vagy a készítmény köré öntve

*vagy frissen őrölt fehér bors;
só.*

Csiki mártás

**8 dl tartármártás;
100 gr csiperkegomba;
50 gr vöröshagyma;
100 gr főtt cékla;
100 gr alma;
1 db citrom;
só.**

tálaljuk.

A csiperkegombát megtisztítjuk, megmossuk, apró kockára vágjuk és gyengén sózott, citromos vízben megpároljuk. Főzés után szitára téve lecsurgatjuk, hagyjuk kihűlni. A tartárt keverő edénybe tesszük, hozzáadjuk a reszelt vöröshagymát, az apró kockára vágott, hámozott almát, főtt céklát, valamint a párolt gombát, és az egészet könnyedén összekeverjük. Előhűtött mártásos csészében tálaljuk. Bundázott vagy roston sült halakhoz adjuk.

Remuládmártás

**650 gr majonéz;
3 dl tejszín;
1 csomó metélőhagyma;
1 csomó petrezselyem zöldje;
½ csomó tárkonylevél;
50 gr csemege uborka;
1 db citrom;
10 gr mustár;
cayenne bors;
só.**

A majonézt keverő edénybe tesszük, hozzáadjuk a habtejszínt, a finomra vágott petrezselyem zöldjét, tárkonylevelet, a meghámozott csemegeuborkát, cayenne borssal, szűrt citrom levével, kevés sóval mustárral ízesítjük, és jól elkeverjük. Előhűtött mártásos csészében tálaljuk. Hideg halakhoz adjuk.

Vinaigrette-mártás

**800 gr citrom;
300 gr csemege uborka;
100 gr vöröshagyma;
3,5 dl étolaj;
50 gr kapribogyó
2 csomó metélőhagyma;
2 csomó petrezselyem zöldje;
20 gr tárkonylevél;
1 db citrom;
2 gr frissen őrölt fehér bors;
20 gr só.**

A keverő edénybe tesszük a szűrt citromlevet, az étolajat, hozzáadjuk a finomra vágott, meghámozott csemegeuborkát, petrezselyem zöldjét, tárkonylevelet, metélőhagymát, valamint a kapribogyót. Megsózzuk, törött fehér borssal ízesítjük, és jól elkeverjük. Porcelántégelybe téve hűtőszekrényben tároljuk.. Hideg marhafartőhöz, borjúláb-, ökörszáj-, borjúvelő, valamint a különféle zöldség-, mint kelvirág-, spárga-, gombasalátákhoz stb. használjuk.