

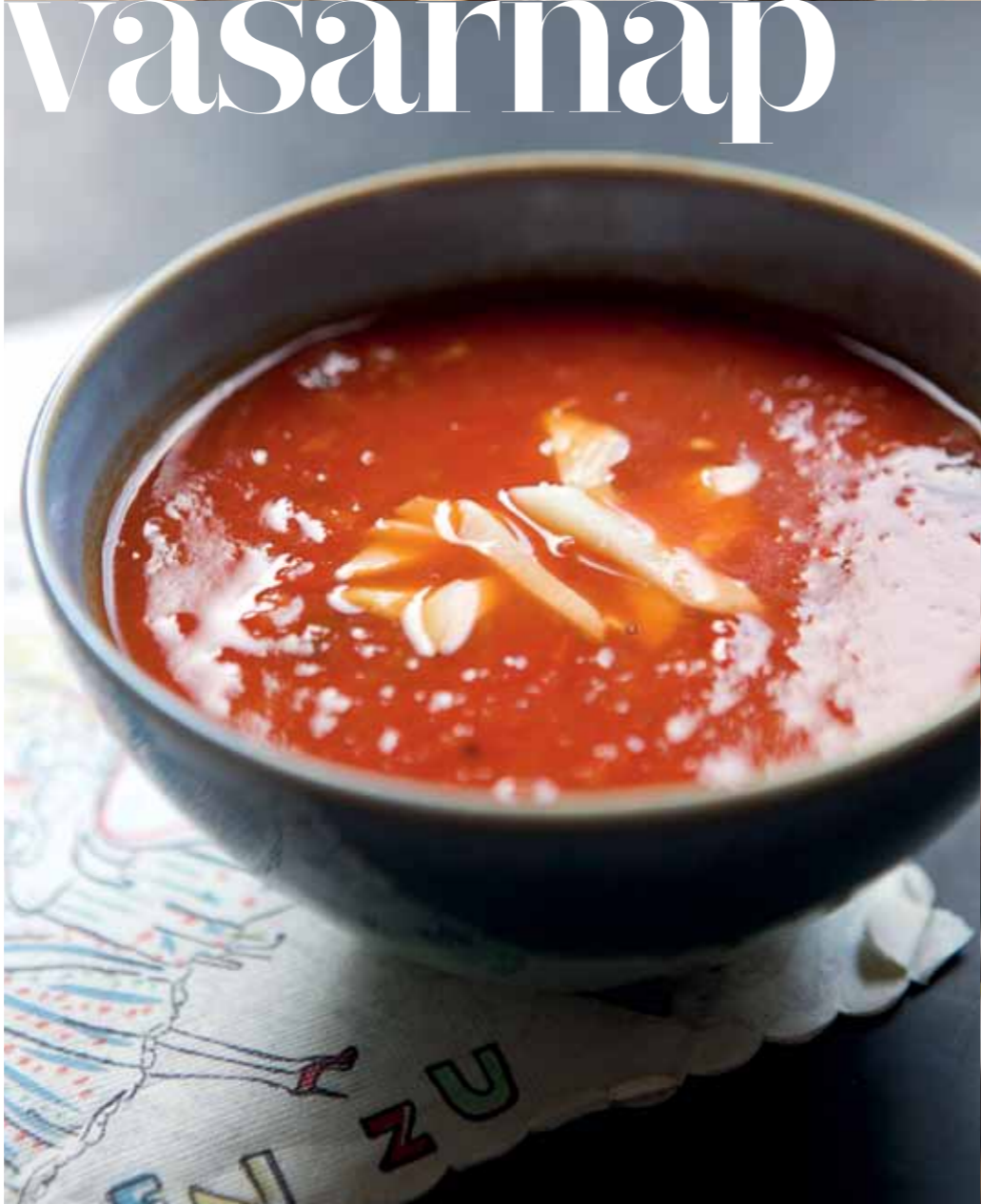
Heti nagyértekezletükön, vagyis a vasárnapi – hús nélküli – családi ebéden vendégeskedtünk a Nemsüti háromgenerációs csapatánál.

fotó: Erdőháti Áron
receptek és styling: Békefi Dóra

Vega vasárnap

A magukra valamit is adó budapesti vegák idestova tíz éve ismerik a Nemsüti Vega Ételtart, amely mellé nemrég egy bisztrót is nyitott a Nemsüti-csapat. Mindkét helyen melegételek, saláták, szendvicsek és sütik kápráztatják el a közönséget. Pataki Ági egyszer azt mondta, egy Nemsüti-ebédért képes lenne bármilyen távolságot megtenni. Egyszerű családi büféként indult, amely a legsikerültebb családi recepteket (is) használja. A Marie Claire magazin készítőinek pedig meglehetősen jó dolga volt, mert a család egyik tagja, Békefi Dóra a lap képszerkesztője lett. Mama és három lánya voltak a Nemsüti elindítói, majd jöttek, és egyre lelkesebben kapcsolódtak be a munkába a férjek is.

Azt azonban eddig nem láttuk, hogyan készül a menü a család (boszorkány)konyhájában. A vasárnapi ebéd Nemsütiéknél komoly felkészülés a következő hetekre, a résztvevők kóstolnak, elemeznek, ötletelnek, és persze jól érzik magukat. A Nemsüti titka éppen ez: ízeiben ott bujkál a szeretet, a vidámság és a kíváncsiság minden újra.



Pikáns paradicsomleves

(4 személyre)

1,2 kiló érett paradicsom (jó minőségű, darabos, hámozott paradicsommal kiváltható) • 1 kis fej lila hagyma • 1 kis fej vörshagyma • 2 gerezd fokhagyma • 2-3 szál szárzeller • 3-4 evőkanál olívaolaj • oregánó • bazsalikom • 2 evőkanál méz • 1 chilipaprika

A paradicsomokat keresztben vágdossuk be a csumájuknál, majd tegyük őket körülbelül fél perce forrásban lévő vízbe. Húzzuk le a héjukat, kockázzuk fel őket, és tegyük félre. Az összeaprított hagymát, zellert, chilit olívaolajon pirítsuk meg mézzel, szinte karamellizáljuk. Adjuk hozzá a paradicsomot, a zöldfűszerek felét és 8 deci vizet. Sózzuk, borsozzuk, és lassan, gyöngyözve, 20 percig főzzük, amíg a lé negyede elpárolog. Adjuk hozzá a zöldfűszerek másik felét is, és ízlés szerint néhány evőkanál balsameccel ízesítsük.

Bisztrósaláta

(4 személyre)

1 darab közepes méretű padlizsán • ugyanennyi, vagyis körülbelül másfél, normál méretű cukkini • 1 narancs • 10 deka parmezán • fél doboz bébispenót • 8-10 levél jégсалáta • 1 csokor friss petrezselyem • friss bazsalikom • provence-i fűszerkeverék

Az öntethez: olívaolaj • fehérborecet • méz • só, bors
Vágjuk félcentis, egyenletes vastagságú karikákra a padlizsánt és a cukkinit, kenjük meg olívaolajjal, szórjuk meg provence-i fűszerrel és sóval, borssal, majd kontaktgrillben süssük csíkossá a szeleteket mindkét felükön. Karikázzuk fel egészen vékonyan a narancsot, és kevés olajjal meglocsolva pirítsuk meg grillsütőben. A zöldségeket és a narancsot ezután borítsuk egy tálba, adjuk hozzá a spenótot, a jégсалátát, az aprított petrezselymet, a bazsalikomot, és alaposan keverjük össze. Öntsük nyakon a salátát az összerázott dresszingsel, a végén pedig forgassuk bele a leforgácsolt parmezánt. ▶▶

Sajtos-grillzöldséges polenta

(4 személyre)

25 deka polenta • fél liter zöldségalaplé
 • 30-40 deka vaj • 12 deka reszelt parmezán
 • 10 deka friss, natúr kecskesajt • 10 deka natúr joghurt • 3-4 evőkanál olívaolaj • oregánó • bazsalikom • borsikafű • só, bors

A zöldségeket ízlés és szezon szerint válogassuk, mi ezeket használtuk: 2 kisebb cukkini • 1 padlizsán • 1 kaliforniai paprika • 1 szárzeller

Serpenyőben hevítjük fel a vajat, majd pár percig pirítsuk meg benne a polentát. Apránként öntsük fel az alaplével, majd lassú tűzön főzzük puhára, míg sűrű, a tejbegrízhez hasonló állaga nem lesz.

A masszát akár előző nap is elkészíthetjük, nem baj, ha kissé megkeményedik. A zöldségeket vágjuk rusztikus darabokra, tegyük tepsibe, locsoljuk meg olívaolajjal, szórjuk meg a fűszerekkel, majd jól forgassuk össze, és grillezzük őket addig, amíg meg nem pirulnak. A padlizsánt érdemes esetleg bő olajon külön grillezni, mert több időre van szüksége, mint a többi hozzávalónak. A kukoricakását ezután tegyük robotgépbe a sajttal, a joghurttal és az olívaolajjal együtt, fűszerezzük meg, és dolgozzuk homogén masszává. Tegyük kivajazott (vagy olajjal kikent) tepsibe, és simítsuk el. Szórjuk a tetejére a grillezett zöldségeket, kicsit nyomkodjuk bele őket, szórjuk meg reszelt sajttal, majd addig süssük 180 fokon sütőben, amíg meg nem pirul a tetején a sajt.

A masszát akár előző nap is elkészíthetjük, nem baj, ha kissé megkeményedik. A zöldségeket vágjuk rusztikus darabokra, tegyük tepsibe, locsoljuk meg olívaolajjal, szórjuk meg a fűszerekkel, majd jól forgassuk össze, és grillezzük őket addig, amíg meg nem pirulnak. A padlizsánt érdemes esetleg bő olajon külön grillezni, mert több időre van szüksége, mint a többi hozzávalónak. A kukoricakását ezután tegyük robotgépbe a sajttal, a joghurttal és az olívaolajjal együtt, fűszerezzük meg, és dolgozzuk homogén masszává. Tegyük kivajazott (vagy olajjal kikent) tepsibe, és simítsuk el. Szórjuk a tetejére a grillezett zöldségeket, kicsit nyomkodjuk bele őket, szórjuk meg reszelt sajttal, majd addig süssük 180 fokon sütőben, amíg meg nem pirul a tetején a sajt.

A masszát akár előző nap is elkészíthetjük, nem baj, ha kissé megkeményedik. A zöldségeket vágjuk rusztikus darabokra, tegyük tepsibe, locsoljuk meg olívaolajjal, szórjuk meg a fűszerekkel, majd jól forgassuk össze, és grillezzük őket addig, amíg meg nem pirulnak. A padlizsánt érdemes esetleg bő olajon külön grillezni, mert több időre van szüksége, mint a többi hozzávalónak. A kukoricakását ezután tegyük robotgépbe a sajttal, a joghurttal és az olívaolajjal együtt, fűszerezzük meg, és dolgozzuk homogén masszává. Tegyük kivajazott (vagy olajjal kikent) tepsibe, és simítsuk el. Szórjuk a tetejére a grillezett zöldségeket, kicsit nyomkodjuk bele őket, szórjuk meg reszelt sajttal, majd addig süssük 180 fokon sütőben, amíg meg nem pirul a tetején a sajt.

A masszát akár előző nap is elkészíthetjük, nem baj, ha kissé megkeményedik. A zöldségeket vágjuk rusztikus darabokra, tegyük tepsibe, locsoljuk meg olívaolajjal, szórjuk meg a fűszerekkel, majd jól forgassuk össze, és grillezzük őket addig, amíg meg nem pirulnak. A padlizsánt érdemes esetleg bő olajon külön grillezni, mert több időre van szüksége, mint a többi hozzávalónak. A kukoricakását ezután tegyük robotgépbe a sajttal, a joghurttal és az olívaolajjal együtt, fűszerezzük meg, és dolgozzuk homogén masszává. Tegyük kivajazott (vagy olajjal kikent) tepsibe, és simítsuk el. Szórjuk a tetejére a grillezett zöldségeket, kicsit nyomkodjuk bele őket, szórjuk meg reszelt sajttal, majd addig süssük 180 fokon sütőben, amíg meg nem pirul a tetején a sajt.

A masszát akár előző nap is elkészíthetjük, nem baj, ha kissé megkeményedik. A zöldségeket vágjuk rusztikus darabokra, tegyük tepsibe, locsoljuk meg olívaolajjal, szórjuk meg a fűszerekkel, majd jól forgassuk össze, és grillezzük őket addig, amíg meg nem pirulnak. A padlizsánt érdemes esetleg bő olajon külön grillezni, mert több időre van szüksége, mint a többi hozzávalónak. A kukoricakását ezután tegyük robotgépbe a sajttal, a joghurttal és az olívaolajjal együtt, fűszerezzük meg, és dolgozzuk homogén masszává. Tegyük kivajazott (vagy olajjal kikent) tepsibe, és simítsuk el. Szórjuk a tetejére a grillezett zöldségeket, kicsit nyomkodjuk bele őket, szórjuk meg reszelt sajttal, majd addig süssük 180 fokon sütőben, amíg meg nem pirul a tetején a sajt.

A masszát akár előző nap is elkészíthetjük, nem baj, ha kissé megkeményedik. A zöldségeket vágjuk rusztikus darabokra, tegyük tepsibe, locsoljuk meg olívaolajjal, szórjuk meg a fűszerekkel, majd jól forgassuk össze, és grillezzük őket addig, amíg meg nem pirulnak. A padlizsánt érdemes esetleg bő olajon külön grillezni, mert több időre van szüksége, mint a többi hozzávalónak. A kukoricakását ezután tegyük robotgépbe a sajttal, a joghurttal és az olívaolajjal együtt, fűszerezzük meg, és dolgozzuk homogén masszává. Tegyük kivajazott (vagy olajjal kikent) tepsibe, és simítsuk el. Szórjuk a tetejére a grillezett zöldségeket, kicsit nyomkodjuk bele őket, szórjuk meg reszelt sajttal, majd addig süssük 180 fokon sütőben, amíg meg nem pirul a tetején a sajt.

A masszát akár előző nap is elkészíthetjük, nem baj, ha kissé megkeményedik. A zöldségeket vágjuk rusztikus darabokra, tegyük tepsibe, locsoljuk meg olívaolajjal, szórjuk meg a fűszerekkel, majd jól forgassuk össze, és grillezzük őket addig, amíg meg nem pirulnak. A padlizsánt érdemes esetleg bő olajon külön grillezni, mert több időre van szüksége, mint a többi hozzávalónak. A kukoricakását ezután tegyük robotgépbe a sajttal, a joghurttal és az olívaolajjal együtt, fűszerezzük meg, és dolgozzuk homogén masszává. Tegyük kivajazott (vagy olajjal kikent) tepsibe, és simítsuk el. Szórjuk a tetejére a grillezett zöldségeket, kicsit nyomkodjuk bele őket, szórjuk meg reszelt sajttal, majd addig süssük 180 fokon sütőben, amíg meg nem pirul a tetején a sajt.

A masszát akár előző nap is elkészíthetjük, nem baj, ha kissé megkeményedik. A zöldségeket vágjuk rusztikus darabokra, tegyük tepsibe, locsoljuk meg olívaolajjal, szórjuk meg a fűszerekkel, majd jól forgassuk össze, és grillezzük őket addig, amíg meg nem pirulnak. A padlizsánt érdemes esetleg bő olajon külön grillezni, mert több időre van szüksége, mint a többi hozzávalónak. A kukoricakását ezután tegyük robotgépbe a sajttal, a joghurttal és az olívaolajjal együtt, fűszerezzük meg, és dolgozzuk homogén masszává. Tegyük kivajazott (vagy olajjal kikent) tepsibe, és simítsuk el. Szórjuk a tetejére a grillezett zöldségeket, kicsit nyomkodjuk bele őket, szórjuk meg reszelt sajttal, majd addig süssük 180 fokon sütőben, amíg meg nem pirul a tetején a sajt.

A masszát akár előző nap is elkészíthetjük, nem baj, ha kissé megkeményedik. A zöldségeket vágjuk rusztikus darabokra, tegyük tepsibe, locsoljuk meg olívaolajjal, szórjuk meg a fűszerekkel, majd jól forgassuk össze, és grillezzük őket addig, amíg meg nem pirulnak. A padlizsánt érdemes esetleg bő olajon külön grillezni, mert több időre van szüksége, mint a többi hozzávalónak. A kukoricakását ezután tegyük robotgépbe a sajttal, a joghurttal és az olívaolajjal együtt, fűszerezzük meg, és dolgozzuk homogén masszává. Tegyük kivajazott (vagy olajjal kikent) tepsibe, és simítsuk el. Szórjuk a tetejére a grillezett zöldségeket, kicsit nyomkodjuk bele őket, szórjuk meg reszelt sajttal, majd addig süssük 180 fokon sütőben, amíg meg nem pirul a tetején a sajt.

A masszát akár előző nap is elkészíthetjük, nem baj, ha kissé megkeményedik. A zöldségeket vágjuk rusztikus darabokra, tegyük tepsibe, locsoljuk meg olívaolajjal, szórjuk meg a fűszerekkel, majd jól forgassuk össze, és grillezzük őket addig, amíg meg nem pirulnak. A padlizsánt érdemes esetleg bő olajon külön grillezni, mert több időre van szüksége, mint a többi hozzávalónak. A kukoricakását ezután tegyük robotgépbe a sajttal, a joghurttal és az olívaolajjal együtt, fűszerezzük meg, és dolgozzuk homogén masszává. Tegyük kivajazott (vagy olajjal kikent) tepsibe, és simítsuk el. Szórjuk a tetejére a grillezett zöldségeket, kicsit nyomkodjuk bele őket, szórjuk meg reszelt sajttal, majd addig süssük 180 fokon sütőben, amíg meg nem pirul a tetején a sajt.

A masszát akár előző nap is elkészíthetjük, nem baj, ha kissé megkeményedik. A zöldségeket vágjuk rusztikus darabokra, tegyük tepsibe, locsoljuk meg olívaolajjal, szórjuk meg a fűszerekkel, majd jól forgassuk össze, és grillezzük őket addig, amíg meg nem pirulnak. A padlizsánt érdemes esetleg bő olajon külön grillezni, mert több időre van szüksége, mint a többi hozzávalónak. A kukoricakását ezután tegyük robotgépbe a sajttal, a joghurttal és az olívaolajjal együtt, fűszerezzük meg, és dolgozzuk homogén masszává. Tegyük kivajazott (vagy olajjal kikent) tepsibe, és simítsuk el. Szórjuk a tetejére a grillezett zöldségeket, kicsit nyomkodjuk bele őket, szórjuk meg reszelt sajttal, majd addig süssük 180 fokon sütőben, amíg meg nem pirul a tetején a sajt.

A masszát akár előző nap is elkészíthetjük, nem baj, ha kissé megkeményedik. A zöldségeket vágjuk rusztikus darabokra, tegyük tepsibe, locsoljuk meg olívaolajjal, szórjuk meg a fűszerekkel, majd jól forgassuk össze, és grillezzük őket addig, amíg meg nem pirulnak. A padlizsánt érdemes esetleg bő olajon külön grillezni, mert több időre van szüksége, mint a többi hozzávalónak. A kukoricakását ezután tegyük robotgépbe a sajttal, a joghurttal és az olívaolajjal együtt, fűszerezzük meg, és dolgozzuk homogén masszává. Tegyük kivajazott (vagy olajjal kikent) tepsibe, és simítsuk el. Szórjuk a tetejére a grillezett zöldségeket, kicsit nyomkodjuk bele őket, szórjuk meg reszelt sajttal, majd addig süssük 180 fokon sütőben, amíg meg nem pirul a tetején a sajt.



Dóra a Marie Claire alapító csapatának tagja. Fotósként és a lap képszerkesztőjeként dolgozott - tavaly április óta azonban leginkább Samuról szól az élet

London szelet Nemsüti módra

(4 személyre)

A tésztához: 25 deka vaj • 18 deka teljes kiőrlésű búzaliszt • 18 deka finomliszt • 12 deka finomítatlan nádcukor • 4 tojássárgája • reszelt citromhéj • vanília

A töltelékhez: fél üveg házi baracklevár • 1-1,5 kiló alma • 1 mokkáskanál fahéj • fél citrom leve

A tetejére: 12,5 deka finomra darált dió • 12,5 deka finomítatlan nád porcukor • 4 tojásfehérje

A sütőt melegítjük elő 180 fokra. Nagy keverőtálban morzsoljuk először össze a lisztet a vajjal, adjuk hozzá a cukrot és a 4 tojássárgáját, a vaniliát és a citromhéjat, majd gyúrjunk lágy tésztát belőle. Az átggyúrt tésztát kézzel nyomkodjuk kivajazott, kilisztezt tepsibe, és szurkáljuk meg. Süssük elő addig, amíg aranyos színt nem kap. A töltelékhez a tojásfehérjéket pár csepp citromlével verjük kemény habbá, majd verjük még tovább addig, amíg hozzáadjuk a porcukrot is. Ebbe forgassuk bele óvatosan, de alaposan a diót. Az elősütött tésztát kenjük meg lekvárral, terítsük szét rajta a tojáshabot, és 140-150 fokon addig süssük, amíg teljesen ki nem szárad a diós hab a tetején.

A töltelékhez: fél üveg házi baracklevár • 1-1,5 kiló alma • 1 mokkáskanál fahéj • fél citrom leve

A tetejére: 12,5 deka finomra darált dió • 12,5 deka finomítatlan nád porcukor • 4 tojásfehérje

A sütőt melegítjük elő 180 fokra. Nagy keverőtálban morzsoljuk először össze a lisztet a vajjal, adjuk hozzá a cukrot és a 4 tojássárgáját, a vaniliát és a citromhéjat, majd gyúrjunk lágy tésztát belőle. Az átggyúrt tésztát kézzel nyomkodjuk kivajazott, kilisztezt tepsibe, és szurkáljuk meg. Süssük elő addig, amíg aranyos színt nem kap. A töltelékhez a tojásfehérjéket pár csepp citromlével verjük kemény habbá, majd verjük még tovább addig, amíg hozzáadjuk a porcukrot is. Ebbe forgassuk bele óvatosan, de alaposan a diót. Az elősütött tésztát kenjük meg lekvárral, terítsük szét rajta a tojáshabot, és 140-150 fokon addig süssük, amíg teljesen ki nem szárad a diós hab a tetején.

A töltelékhez: fél üveg házi baracklevár • 1-1,5 kiló alma • 1 mokkáskanál fahéj • fél citrom leve

Zsóka indította el a Nemsüti bisztrot. Jobbkeze és a kínálat állandó, lelkes tesztelője a vőlegénye, Kolovratnik Krisztián színész