



Ledniczky Laci receptára
Utazás a mártások világában

Ahogy én készítem

A mártásokat hideg és meleg mártásokra osztjuk fel. Mindkét csoportban megkülönböztetünk, un. alpmártásokat, mert a legtöbb mártásnak ezek valamelyike az alapja.

Hideg mártások: az alpmártás a majonéz

Hozzávalók: kb. 1 ½ dl

1 tojássárgája

csipet só

1,5 deci jó minőségű olaj

frissen őrölt fehérbors ,pár csepp friss citromlé



Majonéz

A tojás sárgáját különválasztjuk, edénybe tesszük, gyengén megsózzuk, hozzáadjuk a citromlevet, majd finom vékony sugárban folytonos keverés mellett hozzáadjuk az olajat. Az így készített majonéz sűrű, tömény massa, amely többféle hideg mártás alapja. Ha véletlenül összefutott a massa, mert türelmetlenek voltunk és gyorsan adagoltuk az olajat, szétválasztunk egy tojást és a sárgájával újból, de már türelmesen, kezdjük, előről.

Majonéz-mártás: majonéz + tejszín, tejföl, cayenne bors

a majonézt, tejszínnel, tejföllel összekeverjük és ízesítjük.

Tartármártás: majonéz + tejszín, tejföl, fehérbor, só, porcukor, cayenne bors, mustár

majonézzel kikeverjük a tejszínt, tejfölt, fehérbort, mustárt, sót, porcukrot, Hideg tojásételekhez, halakhoz, külön csészében, de rántott, párizsi szelethez, rostonsültekhez, gombához..

Gribichi-mártás: majonéz +tojás, ecetes uborka, capri, tárkony, petr.zöld, snidling, v.hagyma, mustár, tejszín, só, cayenne bors, citrom.

A megmosott tárkonylevelet, snidlinget, petrezselyem zölddel, v.hagymát, meghámozott főtt tojást, ecetes ubit, caprit, apróra vágjuk, a majonézt, tejszínnel citromlével kikeverjük, hozzáadjuk az összevágott anyagokat, ízesítjük, sóval, mustárral, cayenne borssal. Kitűnő kísérője a főtt marhahúsoknak, hideg tojás ételeknek.

Vinaigrette-mártás: salátalét készítünk, ebbe 5 rész anyagot teszünk,

1 rész- petrezselyem, hagyma, uborka,

½ rész- kapri, tárkony, finomra vágva, olaj és bors

Ravigot-mártás: ecet, olaj, ecetes ubi, v.hagyma, capri, snidling, petr.zöld, tárkony,

főtt tojás, só, tt.bors.

A jól megmosott alkatrészeket apróra vágjuk, tálba tesszük, hozzákeverünk, olajat, ecetet, sózzuk, borsozzuk.

Kitűnő hideg marhafartőhöz, borjú, fejhez, lábhoz, és csirághoz...





Ledniczky Laci receptára
Tiroli mártás

Ahogy én készítem

Hozzávalók:

10 dkg. majonéz,
1 evőkanál ketchup,
1 dl tejszín,
1 mokkáskanál porcukor,
1 evőkanál. mustár,
1 evőkanál fehérbor,
cayenni bors,só.

Elkészítés: A majonézhez keverjük a hozzávalókat és ízesítő anyagokat

Cumberland-mártás : Csipke íz és ribizke kocsonya az alapja,
a narancs és citrom héját lehámozzuk, metéltre vágjuk, vörösborral megfőzzük, kevés konjakot és angol vagy francia mustárt adunk hozzá, jó minőségű vörösborral javítjuk.
Ezt a mártást többnyire vadpecsenyékhez tálaljuk.

Meleg mártások közül három alapmártás van.

- 1-Tej, bársony, besamell,
- 2- Hollandi
- 3- Barna

1. Tejmártás vagy Besamel: Vajból, lisztből, világos rántást készítünk, amit forró tejjel engedünk fel, (habverővel kevegetés közben). Ezután vajat morzsolunk bele. Ízesítés: só, cayenne bors. Felfűjtakhoz, ropogósakhoz

Gratein mártás: Besamel-mártásból készítjük. Ezt a mártást jól beforraljuk, ha elérte a kellő sűrűséget, akkor levesszük a tűzről és folytonos keverés mellett lassú sugárban öntve hozzáadjuk a tejszínnel elkevert tojássárgáját, majd reszelt sajtot keverünk hozzá. Ezek után forralni már nem szabad!

Halszeletek, tojásételek, makaróni kelvirág, csirág, stb. csőbensütéséhez.

Bársony -Veluté mártás: Világos vajas rántást készítünk, húslevessel felengedjük, Kevés pirított gombával, egész bossal ízesítjük, zsírtalanítjuk, leszűrjük,

Suprem-mártás: Veluté + tejszín, tojás sárgája, vaj

Csirke(poulet) mártás: Suprem + gomba, citrom, petrezselyem zöldje

Fehérbor mártás : Világos vajas rántást hal alaplével engedünk fel, fehérborral ízesítjük.





Ledniczky Laci receptára

Ahogy én készítem

2. Hollandi -mártás: 4 tojás sárgáját 1 dl tejszínnel, vízfürdőn könnyű habszerű masszává keverünk, 10 dkg vajat kiforralunk a víztől, és a langyos vajat lassú kevergetés közben vékony sugárban hozzáadjuk, majd hozzáadunk $\frac{1}{2}$ citrom levét és mártás sűrűségűre keverjük. Ízesítjük: só, cayenne bors. Ha összefutna, adjunk néhány csepp hidegvizet hozzá. Meleg tojás és halételekhez adjuk.

Berni -mártás: hollandi + vágott ecetes tárkonyt, tt. borsot, tárkonyecetetteszünk jól beforraljuk, (1/3-ára), átszűrjük, tejszínnel kevert tojássárgáját adunk hozzá, miután a tűzről levettük. Angolos bélszínhez, hátszínhez, ürühöz, borjúhoz, fehérhúsu halakhoz, kiváló.

Choron-mártás : berni mártásba tálalás előtt paradicsompürét keverünk.

Medicsi-mártás: hollandi mártásba keverünk paradicsompürét.

Cardinál-mártás: hollandi mártásba keverünk rákvaját és konjakot.

3. Barna- mártás:

Hozzávalók:

- 1 kg csont
- 10 dkg zsír
- 15 dkg liszt
- 5 dkg cukor
- 30 dkg vegyes zöldség
- 15 dkg zeller
- 1 db vöröshagyma
- 2 gerezd fokhagyma
- 10 dkg paradicsompüré
- 2 dl vörös bor
- só bors egész 2 db babérlevél kakukkfű

A darabokra vágott borjúcsontot, a tisztított és vágott vegyeszöldséget, hagymát, fokhagymát zellert, babérlevelet, egész borsot, zsírban barnára pirítjuk, majd csontlevessel felengedjük, sózzuk és főzzük. Barna rántást készítünk, (a csont barnára pirítjuk, hozzáadjuk a lisztet), berántjuk, paradicsompürét, vörösbort, kakukkfűvet, adunk hozzá, és hosszan egyenletes tűzön főzzük legalább 5-6 órát, időközönként megkeverjük, a zsírt eltávolítjuk, és ha túl sűrű csontlével felengedjük, majd leszűrjük. A barna mártásnak szép símának, sötétbarna színűnek kell lennie, se túl híg, se túl sűrű ne legyen. Az ezt követő ízesítés adja a belőle készülő mártás nevét..

Finomfű mártás: gombavagdálékot fűszeres vajon lepirítunk és a fehérborral kiforralt banamártáshoz adjuk. Tojásételekhez, libamájhoz, borjúszelethez adhatjuk

Bordói-mártás: a bor mellett velőkarikát is adunk, bélszínhez, hátszínhez adjuk.

Burgundi-mártás: barna mártás + burgundi vörösbort





Ledniczky Laci receptára

Ahogy én készítem

Sherry-mártás: barna mártás+sherry bor (ha nincs sherry akkor konjakkal helyettesíthetjük)

Szarvasgomba-mártás: barna mártás +apróra vágott szarvasgomba.

Egyszerű mártások:

Kapor mártás:

Hozzávalók:

2 cs friss kapor,

2 ek liszt

2 dl tejföl,

1 ek zsír

kicsi fej v.hagyma

pár csepp ecet, cukor, csipet só.

Elkészítés: A megmosott kaprot apróra vágjuk, zsírból, lisztből, világos rántást készítünk, beletesszük az apróra vágott hagymát, az összevágott kapor felétannyi vízben főzzük meg, amennyi éppen ellepi. Liszttel elkevert tejföllel, behabarjuk, ecettel savanyítjuk, és még egyszer felforraljuk. Főtt marhahúshoz, tükörtojásra öntve, vagy zöldségételekhez adjuk.

