

FOOD guide

ΟΔΗΓΟΣ ΓΙΑ ΤΗ ΓΕΥΣΗ & ΤΗΝ ΚΑΛΗ ΖΩΗ

4η ΣΥΛΛΕΚΤΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ by

Κορυφαίοι σεφ προτείνουν τις
100 best
συνταγές τους



Ψάρι σε
10 maxi
παραηλλαγές

Αποκλειστικό

Ο γευστικός χάρτης
της Ελλάδας

Στα άδυτα της
κρητικής διατροφής



ΚΑΛΗ ΖΩΗ: GOURMET TRAVEL ΣΤΙΣ ΟΜΟΡΦΟΤΕΡΕΣ ΓΩΝΙΕΣ ΤΟΥ ΚΟΣΜΟΥ | ΕΓΚΩΜΙΟ ΣΤΑ ΠΟΥΡΑ
ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑ ΜΕ ΑΠΟΨΗ **ΣΠΙΤΙΚΕΣ ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΕΣ:** ΓΛΥΚΑ ΚΟΥΤΑΛΙΟΥ ΚΑΙ ΜΕΘΥΣΤΙΚΑ ΛΙΚΕΡ

Μια παρέλθιση γεύσεων από το σεφ του εστιατορίου Hytra, Γιάννη Μπαξεβάνη

Συνταγές για 4 άτομα

Μπακαλιάρος με μολλόχα και σκορδαλιά

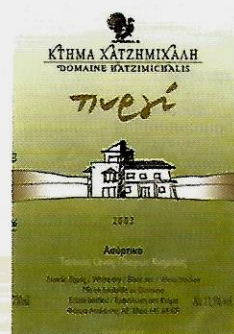
Κόβουμε 300 γρ. φύλλα μολλόχας και σοτάρουμε με 3 κουταλιές της σούπας ελαιόλαδο, ξύσμα ενός πορτοκαλιού, ένα φλιτζάνι νερό ή κοτόζουμο και μία κουταλιά ξίδι.

Ετοιμάζουμε σκορδαλιά με 4 φέτες ψωμί, 1 σκελίδα σκόρδο και 10 στήμονες σαφράν. Ανακατεύουμε τη σκορδαλιά με ελαιόλαδο, λίγες σταγόνες λεμόνι και πιπέρι χοντροσπασμένο.

Βράζουμε 4 κομμάτια μπακαλιάρο με 150 ml γάλα και 2 σκελίδες σκόρδο να μείνει μισοψημένος. Φτιάχνουμε κρουτόν με βούτυρο στο τηγάνι. Πάνω στα κρουτόν σερβίρουμε τη σκορδαλιά, τη μολλόχα και πάνω τον μπακαλιάρο.

ΠΡΟΤΑΣΗ ΚΡΑΣΙΟΥ:

Πυργί, ποικιλία Ασύρτικο, Κτήμα Χατζημηνάλη 2003



Μύδια σαγανάκι μέσα σε κοιλιά ψαριών

Κόβουμε κομμάτια τις κοιλιές από 100 γρ. λαβράκι, 100 γρ. σοθόμο και 100 γρ. τόνο και ετοιμάζουμε φάρσα σε μπλέντερ, προσθέτοντας 2 αβγά. Φορμάρουμε σε βουτυρωμένη φόρμα τη φάρσα από την κοιλιά των ψαριών, αφήνοντας στο κέντρο ένα κενό.

Αχνίζουμε 500 γρ. μύδια και τα καθαρίζουμε, τα ανακατεύουμε με 1 μεγάλη ντομάτα ψιλοκομμένη που την έχουμε ψήσει σε τηγανάκι να φύγουν τα υγρά της και προσθέτουμε 50 γρ. φρέσκια φέτα. Με τα μύδια, την ντομάτα και τη φέτα, γεμίζουμε το κέντρο της φόρμας και σκεπάζουμε με τη φάρσα των ψαριών. Ψήνουμε 10* σε μπεν μαρί στο φούρνο και σερβίρουμε πάνω σε πουρέ μαύρης ελιάς, αντσούγιας και κάρπας. Για τον πουρέ χρειαζόμαστε 50 γρ. ελιές Καθαμών, 4 τέμχια αντσούγια και 20 γρ. κάρπη.

ΠΡΟΤΑΣΗ ΚΡΑΣΙΟΥ:

Διονύσου Χώρα, Sauvignon Blanc-Ασύρτικο-Ροδίτης, 2003



Πουγκί μύδια σαγανάκι με ελιά και φρέσκο τυρί

Αχνίζουμε 500 γρ. μύδια, τα καθαρίζουμε και τα ανακατεύουμε με 1 μεγάλη ντομάτα ψιλοκομμένη που την έχουμε ψήσει σε τηγανάκι να φύγουν τα υγρά της.

Ετοιμάζουμε ένα μείγμα τυριών στο μπλέντερ από 15 γρ. φρέσκια φέτα, 15 γρ. μετσοβόνη Αβέρωφ, 15 γρ. μυζήθρα φρέσκια και 15 γρ. γραβιέρα.

Ετοιμάζουμε πουρέ μαύρης ελιάς (50 γρ. ελιές), με 20 γρ. αντσούγια, 5 φύλλα βασιλικό, 1 σκελίδα σκόρδο και ένα κουταλάκι του γλυκού δενδρολίβανο. Τυλίγουμε με φύλλο κρούστας πουγκάκια με μύδια, τυρί και πουρέ ελιάς, χωρίς να ανακατεύουμε τις γεύσεις. Πάνω στα μύδια βάζουμε μείγμα τυριών και επάνω μία μικρή, κοφτή κουταλιά πουρέ ελιάς.

Σερβίρουμε πάνω σε αλημυρά τουρσί.

ΠΡΟΤΑΣΗ ΚΡΑΣΙΟΥ:

Λευκός Ποιηποικιλιακός Χατζημηνάλη, Ροδίτης-Ασύρτικο-Αθήρι-Ρομπόλη 2003





Μπακαλιάρος με μοθόχα και σκορδαλιά

Μπακαλιάρος στο φούρνο με ρεβίθια, σκόρδο και καρύδι

Βράζουμε 200 γρ. ρεβίθια, μουλιασμένα σε λίγο νερό, έτσι ώστε όταν τα κρυώσουμε να έχουμε ένα ζελατινέ ζωμό από ρεβίθια. Ετοιμάζουμε σκορδαλιά με 2 μέτριες πατάτες, 10 στήμονες σαφράν και 2 κουταλιές της σούπας καρύδια και την αραιώνουμε με το ζωμό των ρεβιθιών. Με αυτόν το ζωμό σκεπάζουμε 4 κομμάτια φρέσκο μπακαλιάρο σε γιουβετσάκι και τον ψήνουμε 10½ στο φούρνο με ένα ματσάκι δενδρολίβανο και μαραθόσπορο.

ΠΡΟΤΑΣΗ ΚΡΑΣΙΟΥ:

Sherry Manzanilla, Papirusa, Emilio Lustau, ποικιλία Palomino, Xeres Ισπανία



Σαλιότα με αγκιναρίτσες τουρσί, κρεμμύδι, πορτοκάλη και λουκανικάκι από χοιρινό

Ετοιμάζουμε λουκανικάκι από χοιρινό. Ψιλοκόβουμε με το μαχαίρι 400 γρ. ψαχνό χοιρινού και το ανακατεύουμε με 1 σοταρισμένο ψιλοκομμένο πράσο και 3 σοταρισμένες ψιλοκομμένες σκελίδες σκόρδο, καθώς και ξύσμα ενός πορτοκαλιού, 1 κουταλιά της σούπας ξίδι και 1 κουταλιά του γλυκού κύμινο. Γεμίζουμε με τη βοήθεια σακούλας και χωνιού έντερα από αρνί πλυμένα και γυρισμένα ή έντερα χοιρινού. Κόβουμε και τα τηγανίζουμε σε βούτυρο.

Ετοιμάζουμε σαλιότα από αγκιναρίτσες τουρσί, με φέτα κρεμμύδι, ψίχα πορτοκάλη, ξύσμα από περγαμντό ή κουμπουρά και ψίχα ελιάς, τριμμένο ροκφόρ ή φέτα και βρέχουμε με μελιόξυδο και ελαιόλαδο και σεβρίουμε με τηγανητά λουκανικάκια χοιρινού.

ΠΡΟΤΑΣΗ ΚΡΑΣΙΟΥ:

Ερυθρός Πολλυποικιλιακός Χατζημηνάλη, Syrah-Merlot-Grenache-Carignan, 2002



Αβγά στραπατσάδα με σουτζούκι, σεβιρισμένο με πουρέ πικάντικο από πιπεριά Φλωρίνης

Ετοιμάζουμε τον πουρέ πιπεριάς, βράζοντας 200 γρ. κόκκινες πιπεριές με νερό. Τις ξεφλουδίζουμε και τις βάζουμε στο μπλέντερ με 1 σκελίδα σκόρδο, 1 κουταλιά του γλυκού καυτερή πιπεριά, 1 μικρό ματσάκι φρέσκο κόλιανδρο, 1 κουταλιά της σούπας καρύδι, λίγο πιπέρι, 1 μικρή ντομάτα, 1 κουταλιά του γλυκού θυμάρι, 1 κουταλιά του γλυκού δενδρολίβανο και τα κάνουμε όλα πουρέ.

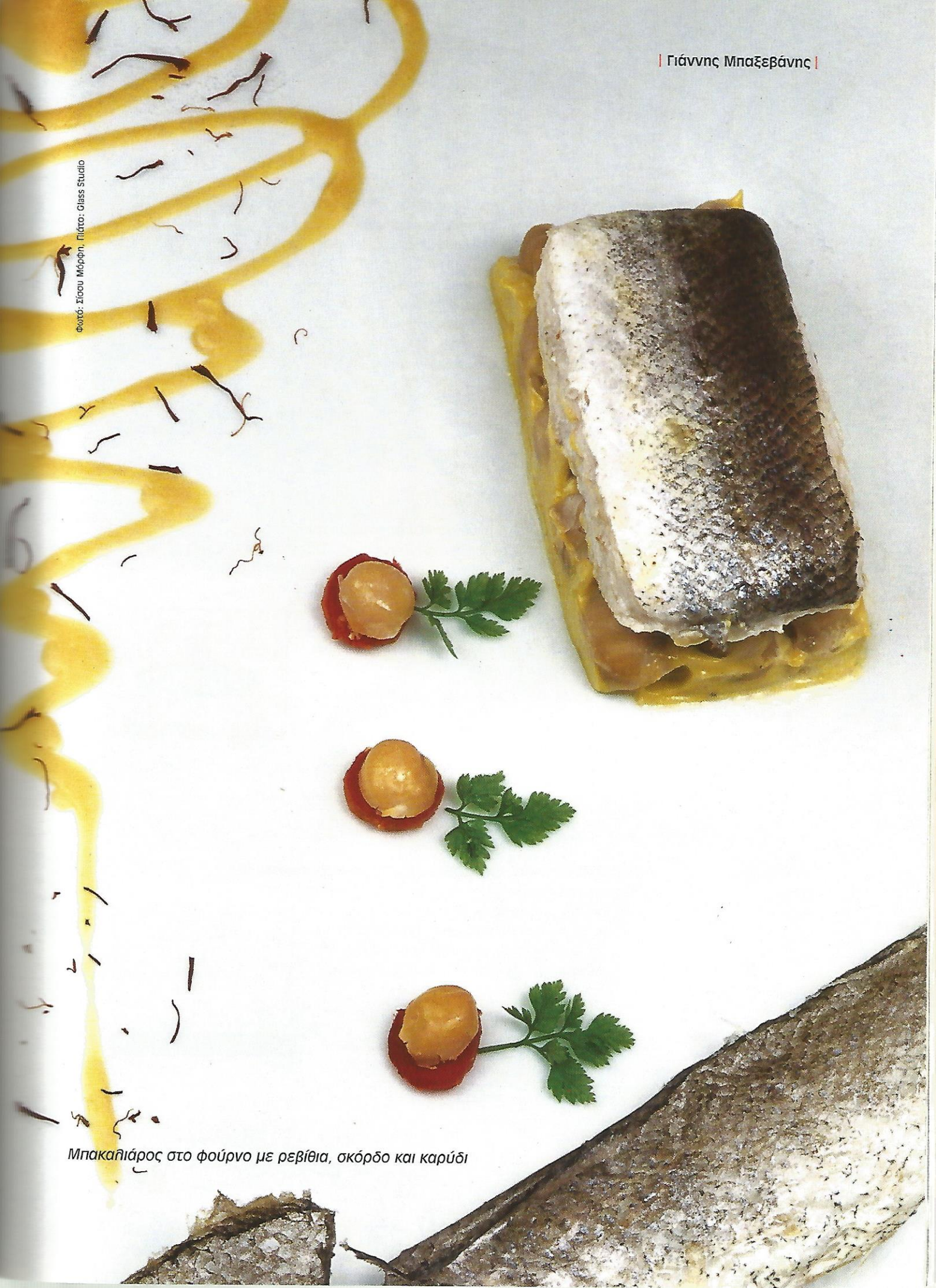
Ετοιμάζουμε στραπατσάδα με σουτζούκι. Σπάμε 2 αβγά και τα ανακατεύουμε με 2 κουταλιές της σούπας γάλα. Βάζουμε σε ένα μεγάλο τηγάνι νερό και ένα μικρότερο τηγάνι πάνω του. Στο μικρό τηγάνι βάζουμε 400 γρ. ψιλοκομμένο σουτζούκι και τα αβγά, ανακατεύοντας συνεχώς μέχρι να ψηθούν τα αβγά και να γίνουν αφράτα.

Σεβρίουμε τη στραπατσάδα μέσα σε κέλυφος αβγού με πουρέ πιπεριάς και γαρνίρουμε με φέτα ψωμιού τηγανισμένη σε βούτυρο μαζί με φέτες σουτζούκι.

ΠΡΟΤΑΣΗ ΚΡΑΣΙΟΥ:

Ροζέ Χατζημηνάλης, Grenache-Ροδίτης-Ξινόμαυρο





Μπακαλιάρος στο φούρνο με ρεβίθια, σκόρδο και καρύδι

Κουνέλι με περγαμόντο και πουρέ γλυκοπατάτας

Μαγειρεύουμε 500 γρ. κουνέλι όπως το στιφάδο. Το περνάμε με αλεύρι από τηγάνι και το βάζουμε σε φαρδιά κατσαρόλα με 150 ml κρασί κόκκινο, 100 ml ντεμί-γκιλας, φλούδες από 2 περγαμόντα, 100 γρ. κρεμμυδάκια στιφάδου, 5 σκελίδες σκόρδο ακαθάριστες, ένα ξύλο κανέλα, ένα φύλλο δάφνη και ψήνουμε σε σιγανή φωτιά.

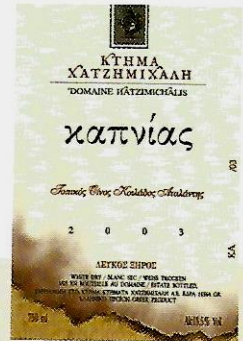
Βγάζουμε από την κατσαρόλα το κουνέλι, περνάμε και δένουμε τη σάλτσα.

Για τον πουρέ, βράζουμε 2 γλυκοπατάτες και τις περνάμε από σήτα. Βάζουμε σε τηγάνι, προσθέτουμε 50 γρ. βούτυρο, 2 κουταλιές της σούπας κρέμα γάλακτος, αλάτι και πιπέρι χοντροσπασμένο.

Ξεψαχνίζουμε το κουνέλι και σερβίρουμε σε φορμάκι με τον πουρέ γλυκοπατάτας.

ΠΡΟΤΑΣΗ ΚΡΑΣΙΟΥ:

Καπνίας, Κτήμα Χατζημηνάλη, 2003, Chardonnay



Κρίταμο τουρσί με καλαμαράκι σε βάση από μελιτζάνα

Ετοιμάζουμε λουκανικάκι από χοιρινό. Ψιλοκόβουμε με το μαχαίρι 400 γρ. ψαχνό χοιρινού και το ανακατεύουμε με 1 σotaρισμένο ψιλοκομμένο πράσο και 3 σotaρισμένες ψιλοκομμένες σκελίδες σκόρδο, καθώς και ξύσμα ενός πορτοκαλιού, 1 κουταλιά της σούπας ξίδι και 1 κουταλάκι του γλυκού κύμινο. Γεμίζουμε με τη βοήθεια σακούλας και χωνιού έντερα από αρνί πλυμένα και γυρισμένα ή έντερα χοιρινού. Κόβουμε και τα τηγανίζουμε σερβίροντας.

Ετοιμάζουμε σαλάτα από αγκιναρίτσες τουρσί, με φέτα κρεμμύδι, ψίχα πορτοκάλι, ξύσμα από περγαμόντο ή κουμπουάτ και ψίχα ελιάς, τριμμένο ροκφόρ ή φέτα και βρέχουμε με μελιόξυδο και ελαιόλαδο και σερβίρουμε με τηγανητά λουκανικάκια χοιρινού.

ΠΡΟΤΑΣΗ ΚΡΑΣΙΟΥ:

Pinot Blanc, Domaine Trimbach, 2001, Alsace A.C.

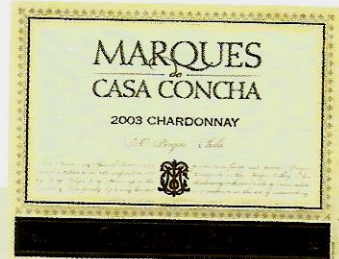


Μελιτζάνες σχάρας στο λιάδι με σκορδαλιά καρυδιού, λιαστή ντομάτα και σέλινο

Ψήνουμε 2 μέτριες μελιτζάνες σε φέτες στη σχάρα και τις βρέχουμε με σταγόνες ξιδιού. Ετοιμάζουμε 4 κουταλιές της σούπας σκορδαλιά (όπως και στη συνταγή «Μπακαλιάρος στο φούρνο με ρεβίθια, σκόρδο και καρύδι») και την ανακατεύουμε μισή μισή με 4 κουταλιές της σούπας πουρέ λιαστής ντομάτας με βασιλικό. Απλώνουμε τις μελιτζάνες και τις γεμίζουμε με τον πουρέ, τις τυλίγουμε και τις δένουμε με σέλινο. Τις βάζουμε σε λιάδι και στη συνέχεια σε βαζάκι με 3 αντσούγιες, 1 κουταλάκι του γλυκού μαραθόσπορο και ένα γλυκάνισο.

ΠΡΟΤΑΣΗ ΚΡΑΣΙΟΥ:

Chardonnay, Marques de Concha, 2003, Χιλή





Κουβέλι με περγαμινότο
και πουρέ γλυκοπατάτας

Μπαρμπουνοπιτάκια με σάλιτσα δυόσμο

Σε τηγάνι σοτάρουμε 2 σκελίδες σκόρδο, 1 μικρό πράσο και 2 κρεμμυδάκια φρέσκα, όλα ψιλοκομμένα. Βγάζουμε από τη φωτιά και ανακατεύουμε με 2 μέτρια μπαρμπούνια που έχουμε φιλετάρει και κόψει σε κομμάτια, προσθέτοντας 1 ματσάκι χοντροκομμένο μαϊντανό, 1 ματσάκι άνηθο, 1 ματσάκι μελισσόχορτο ή ρουίζα, 5-6 φύλλα σπανάκι χοντροκομμένα, αλάτι και πιπέρι χοντροσπασμένο.

Τυλίγουμε σε φύλλο κρούστας ρολάκια.

Ετοιμάζουμε σάλιτσα δυόσμου με το χυμό δύο πορτοκαλιών. Σε τηγάνι ρεντουίρουμε (αφήνουμε να εξατμιστεί στο μισό) το χυμό και τον δένουμε τελευταία στιγμή με 2 κουταλιές της σούπας ελαιόλαδο. Προσθέτουμε χοντροκομμένο πιπέρι ή 1 κουταλάκι του γλυκού καυτερή πιπεριά και ένα ματσάκι δυόσμο. Σερβίρουμε τα ρολάκια με τη σάλιτσα.

ΠΡΟΤΑΣΗ ΚΡΑΣΙΟΥ:

Malvasia, Νεοθηγισμοί Χατζημηχάλης, 2003



Σαρδέλλα ή γαύρος γεμιστός με τυριά και τηγανητός, σερβιρισμένος πάνω σε βραστάς κολλοκυθοκορφάδες

Βράζουμε 8 κορφάδες κολλοκυθιάς και τις σερβίρουμε ζεστές, βρεγμένες με μια βινεγκρέτ από τρελιά χόρτα, όπως μυρώνια, εστραγκόν, μέντα, δυόσμο, βασιλικό, άνηθο (1 ματσάκι από το καθένα). Επάνω στις κορφάδες σερβίρουμε σαρδέλλες γεμισμένες με φάρσα τυριών (φέτα, μετσοβόνη, κατοικίσιο "σερβ", ροκφόρ, 20 γρ. από το καθένα) και ένα φύλλο φασκόμηλο και τις τηγανίζουμε σε κουρκούτι, φτιαγμένο με 2 κουταλιές της σούπας αλεύρι, 2 κουταλιές της σούπας κορν φλάουρ, 1 κουταλάκι του γλυκού αλάτι και όσο νερό τραβήξει.

ΠΡΟΤΑΣΗ ΚΡΑΣΙΟΥ:

Gewurztraminer, Domaine Trimbach, 2001, Alsace A.C.



Μελιτζανάκι τουρσί με κολλίό τηγανισμένο σε ξύσμα πορτοκαλιού

Ετοιμάζουμε μελιτζανάκι τουρσί. Βράζουμε 4 μικρά μελιτζανάκια με νερό, 1 κουταλιά της σούπας ξίδι, 1 φλούδα πορτοκαλή και 1 μικρό ματσάκι μάραθο, το στραγγίζουμε και το βάζουμε σε βαζάκι με 200 ml ελαιόλαδο για συντήρηση, μαζί με 1 σκελίδα σκόρδο και 1 κουταλάκι του γλυκού γλυκάνισο.

Αποξηραίνουμε στον ήλιο ή σε ζεστό μέρος 2 φλούδες πορτοκαλιού και τις τρίβουμε όπως το πιπέρι, τις ανακατεύουμε με 100 γρ. γαλλέτα από τάκο εφτάδυμο, καθώς και με λίγα αποξηραμένα αρωματικά όπως μαϊντανό, σκινόπρασσο (σιμπουλήτ), βασιλικό και εστραγκόν (1 κουταλάκι του γλυκού από το καθένα). Με τη γαλλέτα πανάρουμε τα φιλέτα κολλιού (δύο μέτρια ψάρια) μόνο από την πλευρά του δέρματος και ψήνουμε σε τηγάνι με ελαιόλαδο μόνο από την πλευρά του δέρματος σε σιγανή φωτιά.

Σερβίρουμε τον κολλιό μισοψημένο πάνω στο μελιτζανάκι τουρσί.

ΠΡΟΤΑΣΗ ΚΡΑΣΙΟΥ:

Rueda, 2003, Marques de Riscal, Verdelho-Sauvignon Blanc, D.O. Rueda Ισπανία





Μπαρμπουνοπιτάκια
με σάλτσα διόσμο

Σαλιότα παστουρμά με ντάκο και γυαλιθράδικο

Απλώνουμε σε πιάτο μία λιεπή στρώση μελιτζανοσαλάτας πικάντικης (περίπου 4 κουταλιές της σούπας), πάνω στρώνουμε 8 φέτες παστουρμά και ετοιμάζουμε σάητσα με 4 κουταλιές της σούπας ελαιόλαδο, 1 κουταλιά της σούπας ξίδι, 2 κουταλιές της σούπας χυμό μανταρίνι, ξύσμα από ένα μανταρίνι, 1 μικρό κρεμμυδάκι ψιλοκομμένο και 2 μικρά αγγουράκια τουρσί ψιλοκομμένα. Βρέχουμε με αυτό τον παστουρμά και τοποθετούμε 4 κομμάτια ντάκο βρεγμένα με 1 τριμμένη ντομάτα και 4 κουταλιές σούπας ελαιόλαδο. Πάνω στον ντάκο ρίχνουμε μία χούφτα γυαλιθράδικα μαριναρισμένα με λάδι και ξίδι. Γαρνίρουμε με 4 κομματάκια γραβιέρα, κρεμμύδι τουρσί, ραπανάκια και ελιές.

ΠΡΟΤΑΣΗ ΚΡΑΣΙΟΥ:

Sancerre, Selection Premiere, Guy Saget, 2001, Sauvignon Blanc, Λίγνης Γαλλίας

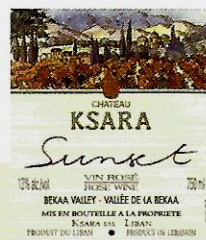


Γαυροκεφτές ή πίτα με γαύρο και ντομάτα

Φιλετάρουμε 400 γρ. γαύρο, ψιλοκόβουμε 1 μέτρια ντομάτα, 1 μικρό κρεμμύδι, 1 ματσάκι μαϊντανό, 1 ματσάκι δυόσμο, αθηανοπιπερώνουμε, και ανακατεύουμε όλα τα υλικά. Τα αφήνουμε 30' να βγάθουν τα υγρά τους και προσθέτουμε τόσο αλεύρι ώστε να γίνουν μια ζύμη. Πλάθουμε γαλέτες ή κεφτεδάκια ή τηγανίζουμε σε τηγάνι με λίγο ελαιόλαδο μία ολόκληρη πίτα, γυρίζοντάς τη από την άλλη σαν ομελέτα.

ΠΡΟΤΑΣΗ ΚΡΑΣΙΟΥ:

Sunset Rose, Chateau Ksara, 2003, Cabernet Franc-Syrah, Bekaa Valley, Λίβανος



Μπαρμπουνάκι τηγανητό, γεμιστό με αημύρα, σερβιρισμένο σε πουρέ γλυκού σκόρδου

Ετοιμάζουμε 200 γρ. αημύρα τουρσί και τα βάζουμε σε 50 ml ξίδι, με 1 σκελίδα σκόρδο και δενδρολίβανο, με 2 κουταλιές της σούπας ελαιόλαδο από πάνω.

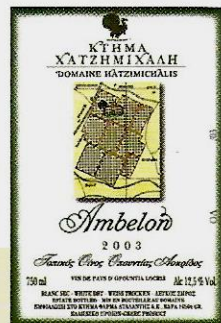
Ετοιμάζουμε πουρέ γλυκού σκόρδου. Ζεματάμε 100 γρ. σκόρδα με το φλοιό σε 100 γρ. γάλα 6 φορές, βράζοντας 2' την κάθε φορά και την τελευταία λίγο περισσότερο, μέχρι να βράσουν τα σκόρδα και να γίνουν πουρές. Πιέζοντας τα σκόρδα, βγάζουμε τον πουρέ που έχει γλυκάνει και δεν έχει βαριά γεύση σκόρδου.

Καθαρίζουμε και φιλετάρουμε 4 μέτρια μπαρμπούνια χωρίς να κόψουμε την ουρά. Στη θέση του σκελετού βάζουμε λίγο αημύρα και κλείνουμε τα μπαρμπούνια, βουτάμε σε νερό και αλεύρι, μετά πάθι σε νερό και αλεύρι για δεύτερη φορά και τηγανίζουμε σε λάδι.

Σερβίρουμε πάνω σε πουρέ γλυκού σκόρδου.

ΠΡΟΤΑΣΗ ΚΡΑΣΙΟΥ:

Αμπελιών, ποικιλία Ρομπόλη, Κτήμα Χατζημηνάλη, 2003





Σαλάτα παστουρμά με
ντάκο και γυαθοράδικο

Γαύρος με πουρέ μελιτζάνας, ψητή ντομάτα και πιπεριά Φλωρίνης

Κάνουμε 400 γρ. γαύρο μαρινέ σε 50 ml ελαιόλαδο, 100 ml ξίδι, αλάτι, 5 φύλλα βασιλικό και 2 σελίδες σκόρδο. Τον διατηρούμε σε βαζάκι.

Κάνουμε πουρέ μελιτζάνας, ψήνοντας 2 μέτριες μελιτζάνες στη σάρα. Παίρνουμε τη σάρκα και την αλέθουμε με έναν κρόκο αβγού και 2 κουταλιές της σούπας ελαιόλαδο. Ψήνουμε 2 φιλεταρισμένες ντομάτες χωρίς τα σπόρια στη σάρα, με 1 σκελίδα σκόρδο, 4 φύλλα βασιλικού και λίγο ελαιόλαδο.

Στη συνέχεια ψήνουμε 2 μέτριες πιπεριές στη σάρα, με 1 κουταλάκι του γλυκού θυμάρι και λίγο ελαιόλαδο. Σερβίρουμε σε στρώσεις τον πουρέ μελιτζάνας, τις ντομάτες, τις πιπεριές και το γαύρο.

Είναι προτιμότερο να μείνουν όλα τα υλικά σε στρώσεις στο ψυγείο για να δέσουν οι γεύσεις.

ΠΡΟΤΑΣΗ ΚΡΑΣΙΟΥ:

Chardonnay, Κτήμα Χατζημηνάλη, 2003



Φάβα με χταπόδι καπνιστό πάνω σε ψωμί τηγανητό, με αντσούγια και μαντζουράνα

Ψήνουμε 500 γρ. χταπόδι στα κάρβουνα να πάρει την καπνάδα, καίγοντας από κάτω του δενδρολίβανο.

Ετοιμάζουμε 200 γρ. φάβα βράζοντάς τη με ένα ολόκληρο κρεμμύδι μέχρι να βράσει και να γίνει αλοιφή. Χτυπάμε στο μπλέντερ 2 κρεμμύδια, 2 σκελίδες σκόρδο και 3-4 αντσούγιες με μαντζουράνα να γίνουν ένας πολτός, αλείφουμε σε μια λεπτή φέτα χωριάτικου ψωμιού και το τηγανίζουμε με βούτυρο.

Σερβίρουμε τη φάβα πάνω στο ψωμί και το χταποδάκι.

ΠΡΟΤΑΣΗ ΚΡΑΣΙΟΥ:

Λάας, Ρομπόλη-Αθήρι-Ασύρτικο, Κτήμα Χατζημηνάλη, 2003



Μπακαλιάρος μαρινέ πάνω σε βήλα βρασμένα σε ζωμό μυδιών

Ξαθυμρίζουμε καλά 500 γρ. μπακαλιάρo 30 ώρες, αλιάζοντας το νερό πολλές φορές. Βγάζουμε με τα χέρια μας ηωρίδες και τον μαρινάρουμε με χυμό 2 λεμονιών, 1 κουταλιά της σούπας κάπαρη, 2 σκελίδες σκόρδο, 2 κουταλιές της σούπας ελαιόλαδο και 1 ψιλοκομμένο κρεμμύδι για μία ώρα.

Αχνίζουμε 500 γρ. μύδια με 5 κουταλιές της σούπας κρασί, 2 κουταλιές ούζο, 2 σκελίδες σκόρδο και 1 μικρό ματσάκι σέλινο και μέσα στο ζωμό αυτό βράζουμε 200 γρ. βήλα με ξύσμα ενός πορτοκαλιού.

Σερβίρουμε τον μπακαλιάρo πάνω στα βήλα, γαρνίρουμε με τα μύδια ή σερβίρουμε τα μύδια ξεχωριστά σε σουβλάκι.

ΠΡΟΤΑΣΗ ΚΡΑΣΙΟΥ:

Sauvignon Blanc, Κτήμα Χατζημηνάλη, 2003





Ποντιακό μαντί σερβιρισμένο με εκχύλισμα από ρόδι

Ανοίγουμε φύλλο με νερό και αλεύρι.

Ετοιμάζουμε γέμιση με 300 γρ. συκωτάκια πουλιών ψιλοκομμένα και σοταρισμένα με 1 μέτριο κρεμμύδι, χοντροτριμμένο πιπέρι και 2 φύλλα δάφνης. Γεμίζουμε τα πιτάκια με συκωτάκια πουλιών (αν θέλουμε προσθέτουμε στη γέμιση 1 κουταλιά της σούπας σταφίδες και 1 κουταλιά κάστανου βρασμένου), τους δίνουμε σχήμα πουγκιού και τα ψήνουμε στον ατμό. Στίβουμε σε στίφτη 2 μεγάλα ρόδια κομμένα στα δύο και βράζουμε μέχρι να δέσει ο ζωμός.

Την τελευταία στιγμή σοτάρουμε τα πουγκάκια με 50 γρ. βούτυρο και 1 ματσάκι μαϊντανό και τα σερβίρουμε συνοδευμένα με το εκχύλισμα του ροδιού.

ΠΡΟΤΑΣΗ ΚΡΑΣΙΟΥ:

Cabernet Sauvignon, Κτήμα Χατζιμηνχάλη, 2002



Πατατοσαλάτα με ρέγκα και καψαλισμένα αμύγδαλα

Βράζουμε 2 πατάτες με το φλοιό, τις καθαρίζουμε και τις κόβουμε σε φέτες.

Καπνίζουμε 200 γρ. ρέγκα περασμένη σε ένα σουβλάκι, πάνω σε εφημερίδα που καίγεται, καψαλίζουμε 50 γρ. αμύγδαλα, κόβουμε την ψίχα από δύο πορτοκάλια, 1 μέτριο κρεμμύδι σε ροδέλες, φλούδες από 3-4 κουκουάτ και ανακατεύουμε τη σαλάτα με 2 κουταλιές της σούπας ξίδι και 6 κουταλιές της σούπας αγουρέλαιο.

ΠΡΟΤΑΣΗ ΚΡΑΣΙΟΥ:

Trebbiano Greco, Νεοθιογισμοί Χατζιμηνχάλης, 2003



Ποντιακό λάχανο τουρσί, φρέσκο σέλινο και καυτερή πιπεριά, σερβιρισμένο με φιλέτο μόσχου μαρινarisμένο και καϊμάκι από ζωμό αντσούγιας

Προσθέτουμε σε 200 γρ. λάχανο τουρσί 1 ματσάκι φρέσκο σέλινο και 1 κουταλάκι του γλυκού καυτερή πιπεριά. Τα αφήνουμε να δέσουν οι γεύσεις.

Ψιλοκόβουμε 400 γρ. φιλέτο μόσχου και το μαρινάρουμε με αλάτι, πιπέρι, χυμό και ξύσμα ενός λεμονιού, 1 κουταλιά της σούπας κάπαρη ψιλοκομμένη, 1 μικρό κρεμμύδι, 1 μέτρια ντομάτα τριμμένη και 80 γρ. φέτα ξυσμένη στον τρίφτη.

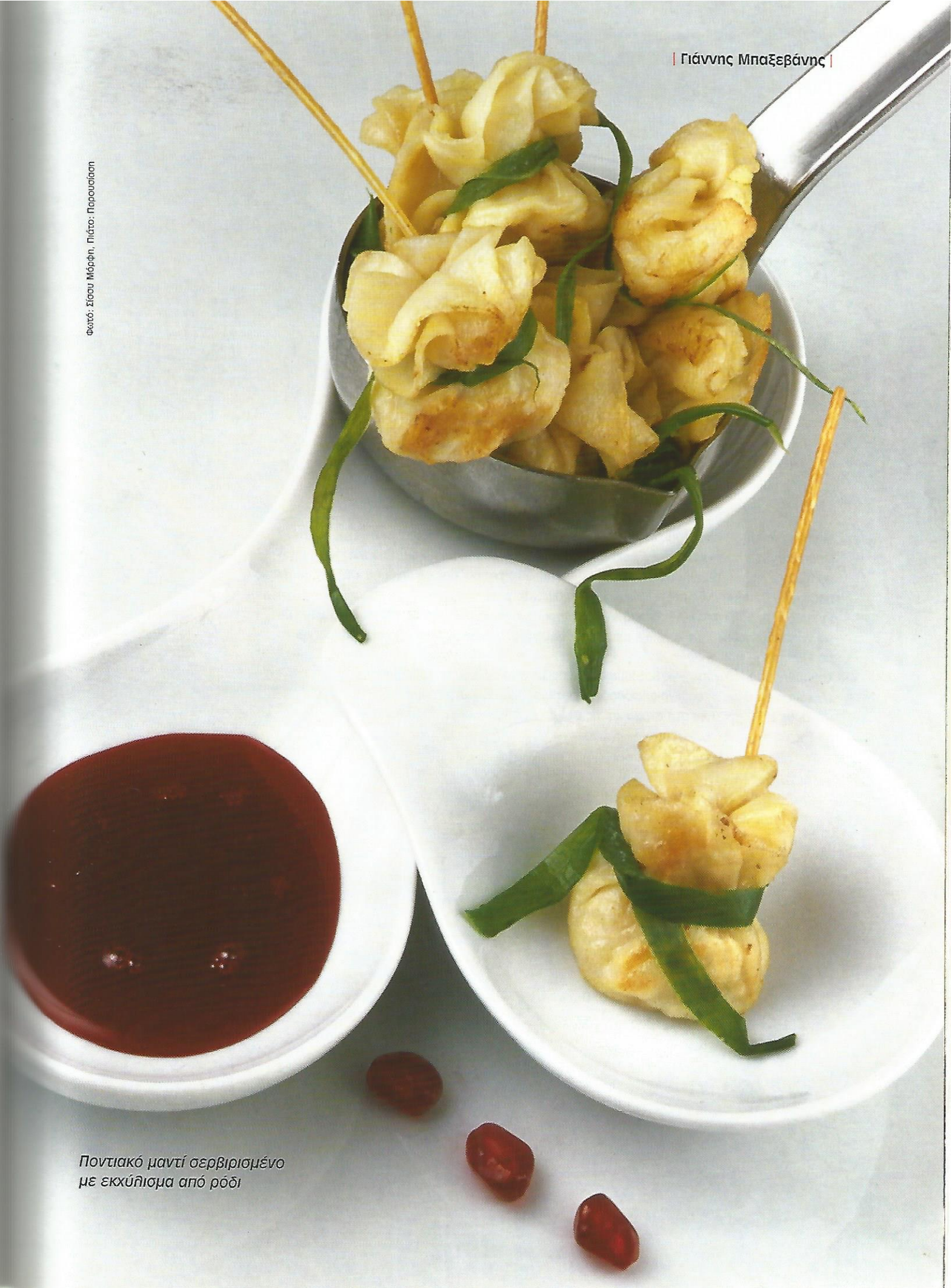
Σ' έναν ελαφρύ ζωμό λαχανικών (κρεμμύδι, καρότο, πράσο) προσθέτουμε λίγο βούτυρο, σουρώνουμε προσθέτοντας 4-5 αντσούγιες και χτυπάμε με το μιξέρκι που μπαίνει μέσα σε υγρά. Προσθέτουμε λίγο ακόμα βούτυρο και συνεχίζουμε το χτύπημα μέχρι να αφρίσει.

Σερβίρουμε σε ποτηράκι το λάχανο, πάνω το φιλέτο και καλύπτουμε με τον αφρό από το ζωμό της αντσούγιας.

ΠΡΟΤΑΣΗ ΚΡΑΣΙΟΥ:

Cuvee Maison, Κτήμα Χατζιμηνχάλη, 2002, Syrah, Cab. Sauvignon, Λημνίο





Ποντιακό μαντί σερβιρισμένο
με εκχύλισμα από ρόδι

Τυρί σαγανάκι μέσα σε ψωμί και μους γαρίδας

Ετοιμάζουμε μους γαρίδας με 350 γρ. μικρές γαριδούλες ψίχα, τις περνάμε από σήτα και τις κάνουμε πουρέ. Τις ανακατεύουμε με 2 κρόκους αβγού και 2 φέτες μπέικον ψιλοκομμένο, καθώς και με 2 κουταλάκια του γλυκού κόκκους κόκκινο πιπέρι.

Αλείφουμε πάνω σε δύο φέτες χωριότικου ψωμιού και τις κολλήαμε σε μία φέτα τυρί κασέρι έτσι ώστε να έχουμε το ψωμί εξωτερικά από τις δύο πλευρές του τυριού και το μους γαρίδας να κολλήσει πάνω στο τυρί. Τηγανίζουμε με βούτυρο σε σιγανή φωτιά.

ΠΡΟΤΑΣΗ ΚΡΑΣΙΟΥ:

Verdicchio, Νεοθιολισμοί Χατζημηκάλης, 2003



Πικάντικες μαριναρισμένες φτερούγες κοτόπουλου με πουρέ από κουκιά και αγκινάρες

Αποξηραίνουμε 4 πολή ψιλοκομμένες φέτες παστουρμά στο φούρνο και τις κάνουμε σκόνη.

Μαρινάρουμε για 5 τουλάχιστον ώρες 8 φτερούγες κοτόπουλο με 1 κουταλιά της σούπας γιαούρτι, 1 κουταλάκι του γλυκού πιπέρι καγέν, 1 κουταλιά της σούπας μουστάρδα, σκόνη από τον παστουρμά, ξύσμα ενός πορτοκαλιού και ένα σφηνάκι ρακί.

Ετοιμάζουμε φάβα από κουκιά βράζοντας 200 γρ. καθαρισμένα κουκιά με 100 ml κοτόζουμο μέχρι να γίνουν πουρές. Τα χτυπάμε με 50 ml ελαιόλαδο, 1 ψιλοκομμένο μέτριο κρεμμύδι και χυμό 1 λεμονιού.

Καθαρίζουμε 2 αγκινάρες, τις βάζουμε σε λεμόνι με λίγο αλεύρι, τις κόβουμε στα έξι και τις σοτάρουμε σε λίγο ελαιόλαδο, προσθέτοντας λίγο κοτόζουμο.

Ψήνουμε τις φτερούγες στη σχάρα και τις σερβίρουμε πάνω στη φάβα πασπαλίζοντας με 1 ματσάκι ψιλοκομμένο μάραθο.

ΠΡΟΤΑΣΗ ΚΡΑΣΙΟΥ:

Chablis, Premiere Cru "Cote du Lechet", Chardonnay, La Chablisienne, 2000, Chablis Γαλλία



Ο σέφ Γιάννης Μπαξεβάνης σε συνεργασία με την εταιρεία "Λιοτρίβι", σας προσφέρει και σας προτείνει αυθεντικά κρητικά προϊόντα, χωρίς συντηρητικά, με σύντομη ημερομηνία λήξης. Θα τα βρείτε σύντομα σε επιλεγμένα καταστήματα Delicatessen.





Τυρί σαγανάκι μέσα σε ψωμί και μους γαρίδας