



**Adventi rendezvényén a Magyar Sörgyártók Szövetsége a 2019-es tendenciák mellett olyan különleges étel – sör párosításokat mutatott be, amelyek új szint visznek az ünnepi szezon menüibe.**

A Magyar Sörgyártók Szövetsége megtartotta adventi estjét, amely egyben a téli sörszezon kezdetét is jelzi. Az advent, az összetartozás és a tűz melege ihlette azokat az ételkompozíciókat, amelyeket az esten bemutattak. Ezek a nem mindennapi fogások a megfelelő prémium sörrel párosítva különleges gasztronómiai élményeket kínálhatnak az ünnepek alatt, azoknak, akik szeretnének valami újat kipróbálni. „A Magyar Sörgyártók Szövetsége azonkívül, hogy a felelős sörfogyasztást kívánja tudatosítani, a magyar gyártású prémiumsörre, mint a gasztronómia fontos elemére is fel kívánja hívni a figyelmet” - mondta dr. Kántor Sándor, a Magyar Sörgyártók Szövetségének igazgatója. A Sörszövetség a bemutatott ételek elkészítéséhez mesterfogásokat is elárult, hogy azok az ünnepi asztalra bárki által elkészíthetőek legyenek.

### **Füstben lebegtetett gomba**

A nagyméretű gombafejeket héjukban, mosás nélkül kezdjük el sütni! Mindössze annyi a dolgunk, hogy fejjel lefelé egy sütőlapra tesszük a gombákat, és 80-90 Celsius fokos sütőben készítjük addig, amíg elkezd könnyezni, és a zöldség a pereméig megtelik az ínycsiklandó lével.

Mit igyunk hozzá?

Gyümölcsös illatú, világos belga apátsági sört

Extra tipp:

Ha igazán komplex ízt szeretnénk a sörünkkel, akkor a kalap közepére nyomjunk egy mogyorónyi krémsajtot.

### **Thüringiai borjú kolbász**

A lényeg, hogy tisztán húsból készítsük el kolbászunkat. A fűszerezéséhez főleg majoránát használunk, némi lestyánnal és csomborral megbolondítva. Vékony serpenyőben vajon pirítsuk, amíg kipirosodik a bőre.

### Velencei almamustár

Az almát egészben süssük ízlés szerinti puhaságúra, de úgy, hogy még biztonsággal ketté tudjuk vágni. Sütőben vagy grillen is elkészíthetjük és pluszban még izgalmasabbá tehetjük némi füsttel. Magos dijoni mustárral és leheletnyi akácmézzel tálaljuk.

### Mit igyunk hozzá?

Gyümölcsös illatú, világos belga apátsági sört

### **Szent Jakab kagyló argentin rákfarokkal**

Fontos, hogy a rákot és a kagylót nagyon hirtelen süssük 160-180 Celsius fokra előmelegített serpenyőben olívaolajon. Akár páncélban, akár anélkül sütjük, a lényeg, hogy éppen csak kérget kapjon.

### Mit igyunk hozzá?

Üdén szénsavas világos ale típusú sört

### Extra tipp:

A serpenyőbe tehetünk fokhagymát, citromlevet, az elkészült fogásunkat pedig tálalhatjuk csiraválogatással és yuzu citromos olíva olajjal.

### **Zöld pestós sajtkrém mártogatós**

Jó minőségű tejszínes krémsajtot keverjünk el zöld pestóval és korai szüretelésű olívával. Tálaljuk poharakba grissinivel vagy bagett-tel és csíkokra vágott zöldségpálcákkal. Langyosan és hidegen is tökéletes előétel.

Mit igyunk hozzá?

Klasszikus cseh stílusú, malátás és nemeskomlós pilzenit

Extra tipp:

A roppanós friss zöldségek helyett tálalhatjuk hőkezelt bébi cukkínivel és bébi répával.

### **Egyben sült májak**

Ha nem grillen vagy füstön, hanem a konyhai sütőben készítjük, akkor alacsony hőfokon (légkeveréssel 90-100 Celsius fokon), zsírpapíron süssük. Tehetünk mellé kakukkfűvet, fokhagymát, alá pedig kicsi kacsza zsírt.

Mit igyunk hozzá?

Különleges komlózású vörös ale-t

Extra tipp:

A borjúmájról nem távolítjuk el a hártját, mert ez védi meg majd sütés közben a kiszáradástól.

### **Hátszín gesztenyés burgonyakrémmel és fokhagymás erdei gyümölcsökkel**

A húsból kétujjnyi vastag szeleteket vágassunk, majd vasserpenyőben (a lemezserpenyőnek nincs hőtartása és visszapuhul a hús) süssük minimum 220-240 Celsius fokos edényben. Mielőtt a serpenyőbe tesszük a húst, hintsünk bele egy csipetnyi sót. A hús kapjon erős kérget (2-3 perc) és ne mozgassuk, amíg sül.

Mit igyunk hozzá?

Markánsan kesernyés, pörkölt kávé ízvilágú, éjsötét lágert

Extra tipp:

Az ételekhez többféle zöldfűszer hajtást és csirát adjunk tálaláskor. Ezek nemcsak színesek, de zsengek, fűszeresek és pikánsak is.

### **Rákóczi túrós gönci baracklekvárral és wasabival**

Édes sós tart formát készítünk, amelybe (a savjai miatt) gönci baracklekvárt és krémtúrót teszünk. Erre jön a klasszikus tojáshab, amelyet fűszerezhetünk citromborssal. A hab tetejét wasabis gönci baracklekvár dresszingsel húzzuk át.

Mit igyunk hozzá?

Narancsosan fűszeres, szűretlen, belga típusú búzasört

Extra tipp:

A dresszinghez tehetünk homoktövis velőt.

Ha nincs gönci barackunk, akkor használhatunk bármilyen baracklekvárt némi narancshússal eldolgozva.

A tehéntúrónkhoz ízlés szerint pici juhtúrót is keverhetünk.