

ROZMARING, BÁRÁNY ÉS... RIZLING!

Mit tegyünk akkor a rozmaringos hússokkal? Elegendő, ha lassú tűzön zöldségekkel főzzük – a pot-au-feu-höz hasonlóan –, s amikor forr, néhány szál rozmaringgal fűszerezzük, és vendégeinket rizling alapú száraz, nemes, elzászi fehérborral lepjük meg a vöröshúshoz. A harmónia a két ízvilág összhangjából születik (lásd a *Marhahús* című fejezet A tartástól az elkészítésig című részét).

Primo, a húsból kifő a vér, és sokkal porhanyósabb és zamatosabb lesz, ezáltal kiválóan illik egy száraz, igen illatos fehérborhoz (akárcsak egy könnyű, gyümölcsös és tüzes vörösborhoz). *Secundo*, a rozmaring fő hatóanyagainak jelenléte szinte tökéletes kapcsolatot hoz létre az elzászi száraz rizling összetevőivel – a németországi rizlingek gyakran alacsony alkoholtartalmúak, azaz nem túl testesek vagy egy kissé édesek.

ROZMARING A SAJTÓL A DESSZERTEKIG

A sajt és a desszertek terén is kihasználhatjuk az azonos aromás molekulák találkozását. Szolgáljunk fel mosott kérgű, például egy munster jellegű sajtot, amelyet finomra aprított rozmaringgal megszórtunk és néhány napig állni hagyunk. Kínáljunk hozzá késői szüretelésű, elzászi fűszeres traminit. Így izgalmasan csavarhatunk egyet a fűszeres tramini és a római köménnyel meghintett munster közötti regionális kapcsolaton!

A desszertnél ugyanez a borféle tökéletesen harmonizál a rozmaringgal illatosított ananász- és eperlevessel, vagy akár egy meghökkentő epres-ananászos gyümölcstortával, amit rozmaringos tejszínhabbal díszíthetünk.

A SOMMELIER-SZAKÁCSMESTER TRÜKKJE

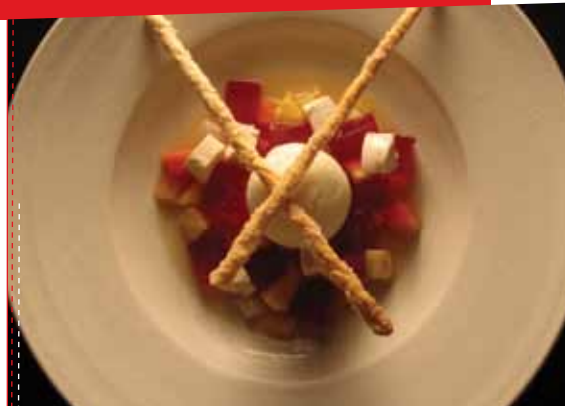
Szifontorta Mit szólna egy szifontortához a klasszikus citromtorta után szabadon? A habcsókot ezúttal „szifonnal” készítjük, amittől sokkal levegősebb lesz, és mindezt rozmaringgal ízesítjük.

A kísérlet kedvéért íme két desszert, amelyet a terpénes vegyületek ihlettek:

- + Camparis zseléhasáb rózsavízzel, ananással, eperrel, szegfűszeges citruslével, rozmaringgal gőzölt tofuval, eukaliptuszos szorbettel és gyömbérrudacsákkal (François Chartier ötlete alapján – lásd a fotón)

- + Gránátalmagok szerecsendióval, cukrozott citrusfélék és eukaliptuszfagyaltal (a receptet lásd: *Spain Gourmet* magazin, 62. szám, 124. oldal). A tálaláskor ehhez jön a rozmaring és a virágok, például jázmin és illatos vasfű (verbéna).

Ez aztán 100 százalékos terpén! Más szóval teljesen testre szabott desszertek egy késői szüretelésű rizling mellé csakúgy, mint egy fűszeres tramini vagy egy édes muskotály mellé.



A sherry fino is igen gazdag virágos terpéneket (linalol, nerolidol és farnesol), amittől kiváló társa lehet a rozmaringnak, különösen mivel aromás hatása és ízének intenzitása felveszi a versenyt a rozmaringéval. Ezért is ajánlott például olyan salátához, amit rozmaringos olívaolajban pácolt száraz kecskesajttal készítünk.

ANANÁSZ, EPER ÉS SZEGFŰSZEG:

A ROZMARING AROMÁS VILÁGÁBAN

Nagyon érdekes jelenség, hogy az ananász, az eper – különösen érett állapotukban –, a szegfűszeg és a rozmaring molekuláris összetételüket tekintve nagy mennyiségben tartalmaznak eugenolt, ami nagyban elősegíti, hogy jól passzoljanak a szegfűszeghez és a hozzá illő borokhoz (lásd a *Szegfűszeg* című fejezetet).

Ebből logikusan arra következtethetünk – és természetesen a gyakorlatban is megtapasztalhatjuk! –, hogy egy epres, ananászos, rozmaringos vagy szegfűszeges fogás érdekes izmharmóniát alkot a magas eugenoltartalmú borokkal (lásd az *Ananász és eper* című fejezetet).

SZIFONTORTA





ZSÁLYA, KURKUMA, BABÉRLEVÉL, EUKALIPTUSZ...

A zsálya és a kurkuma legalább olyan gazdag terpénekből, mint a rozmaring, tehát tökéletes harmóniát alkotnak a rizlinggel, a muskotályal és a fűszeres traminivel.

Az eukaliptusz és a babérlevél illóolaja hatóanyagát tekintve csak kevéssé tér el egymástól. Ezért is szoktuk ezeket „molekuláris ikreknek” nevezni, akárcsak az epret és az ananászt. Két hatóanyag, a cineol (vagy eukliptol) és a borneol határozza meg mindkettő alapjegyeit. Ezt a két illékony vegyületet megtaláljuk a rozmaringban is. Ez magyarázza, hogy az eukaliptusszal, babérlevéllel vagy rozmaringgal ízesített ételek miért illenek olyan jól az eukaliptuszillattal jellemezhető vörösborokhoz, mint amilyen néhány chilei cabernet, illetve az ausztrál vagy kaliforniai cabernet-k.

A KONYHAMŰVÉSZET ÚJ ÚTJAI

- + Ananászos és édespaprikás garnélarák-frikasszé rozmaringos tejszínhabbal (recept az *Egy asztalnál François Chartier-val* könyvből) **Német, elzászi vagy ausztráliai rizling**
- + Ananászos és édespaprikás garnélarák-frikasszé currys, rozmaringos tejszínhabbal **Elzászi száraz fűszeres tramini**
- + Bárány pot-au-feu rozmaringgal **Elzászi száraz rizling**
- + Rozmaringos mosott kérgű sajt langyos, rozmaringos ananász- és eperlevessel **Késői szüretelésű fűszeres tramini**
- + Epres, ananászos gyümölcstorta rozmaringos tejszínhabbal **Rivesaltes muskotály (vagy másféle édes, muskotályos bor)**
- + Szifontorta (citromtorta rozmaringos habcsókkal habszifonból) **Késői szüretelésű rizling**