

**Βρήκαμε τις συνταγές του event μόδας και γεύσης Taste the fashion!**

## **Βρήκαμε τις συνταγές του event μόδας και γεύσης Taste the fashion!**

ΚΕΙΜΕΝΟ: ΜΑΡΙΝΟΣ ΒΥΘΟΥΛΚΑΣ

04/06/2016 05:30:33 μμ



# TASTE THE FASHION In the Wild

Το φιλανθρωπικό event στο **Hilton** συγκέντρωσε πλήθος ανθρώπων από το χώρο του θεάματος.

Με ορεκτικό του **Χριστόφορου Πέσκια** και κυρίως πιάτο του Κώστα Αθανασίου, το μενού του **Taste the fashion** ήταν άκρως απολαυστικό. Εμείς βρήκαμε τις συνταγές.

- **Καραμελωμένο καπνιστό χέλι με πουρέ παντζάρι και σάλτσα γιαούρτι**





**Συνταγή: Χριστόφορος Πέσκιας**

**ΥΛΙΚΑ** (για 4 άτομα)

1 κιλό παντζάρια μικρά

1/2 σκελίδα σκόρδο

100ml εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο

30-40ml ξίδι βαλσάμικο

280 γραμμ. (4 φιλέτα των 70 γραμμ.) φιλέτο καπνιστό χέλι του Κώστα Γείτονα

60 γραμμ. γιαούρτι στραγγιστό ΦΑΓΕ Total

20 γραμμ. ξινόγαλα ΦΑΓΕ

60 γραμμ. αυγά χρυσής ρέγγας (anuga)

16 μικρά σπαράγγια

10ml εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο

Λίγες σταγόνες χυμό λεμόνι

Κρυσταλλική ζάχαρη

Αλάτι, πιπέρι

**ΕΚΤΕΛΕΣΗ**

Αλατίζουμε και τυλίγουμε τα παντζάρια με αλουμινόχαρτο ένα-ένα. Τα ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C για 1 ώρα περίπου ή μέχρι να μαλακώσουν. Καθαρίζουμε τα παντζάρια και τα περνάμε από μπλέντερ, μαζί με το ελαιόλαδο, το σκόρδο και το ξίδι, σε υψηλή ταχύτητα για 10 λεπτά. Αλατίζουμε.

Αναμειγνύουμε το γιαούρτι με το ξινόγαλα σε ένα μπολ. Προσθέτουμε τα αυγά της ρέγγας και ανακατεύουμε απαλά. Μπλανσάρουμε τα σπαράγγια για ένα λεπτό (τα βράζουμε σε νερό που κοχλάζει έντονα για ένα λεπτό και μετά τα κρυώνουμε σε πολύ παγωμένο νερό). Στραγγίζουμε τα σπαράγγια σε χαρτί κουζίνας. Σε ένα μπολ ανακατεύουμε τα σπαράγγια με το ελαιόλαδο και το λεμόνι. Αλατοπιπερώνουμε.

Για να σερβίρουμε, πασπαλίζουμε το χέλι με λίγη ζάχαρη και με ένα φλογοβόλο το καραμελώνουμε. Σε ένα πιάτο τοποθετούμε τον πουρέ παντζάρι και δίπλα το χέλι. Τοποθετούμε τα σπαράγγια και περιχύνουμε με τη σάλτσα γιαούρτι-αντυγα.

- **Μοσαχρίσιο φιλέτο γάλακτος σε κρέμα από καλαμπόκι και πολέντα**





### **Συνταγή: Κώστας Αθανασίου**

#### **ΥΛΙΚΑ** (για 6 μερίδες)

1.300 γραμμ. μοσχαρίσιο φιλέτο γάλακτος

300 γραμμ. σπόροι καλαμποκιού

90 γραμμ. καλαμποκάλευρο

300 γραμμ. βούτυρο

12ml λάδι μαύρης τρούφας

70 γραμμ. μικρά κολοκυθάκια

60 γραμμ. μικρά πράσα

350 γραμμ. κινέζικο λάχανο

120 γραμμ. κρεμμύδια

120 γραμμ. πατάτες

48 γραμμ. μικρά καρότα

320ml μαυροδάφνη

80ml γάλα

200 γραμμ. πράσινα σπαράγγια

1 ματσάκι φρέσκο θυμάρι

Αλάτι, πιπέρι

#### **ΕΚΤΕΛΕΣΗ**

##### **Για το κρέας**

Καθαρίζουμε τα φιλέτα από τα νεύρα και το λίπος και τα κόβουμε σε μερίδες των 200 γραμμαρίων περίπου.

Τα τοποθετούμε ανά τρεις μερίδες σε σακουλάκια *vacuum* και τα μαρινάρουμε με βούτυρο, λάδι μαύρης τρούφας και φρέσκο θυμάρι. Κατόπιν αφαιρούμε τον αέρα.

Τα μαγειρεύουμε στον ατμό σε θερμοκρασία 58°C για περίπου 30 λεπτά.

Αφού τα βγάλουμε από τα σακουλάκια, τα περνάμε από το τηγάνι με διαυγές βούτυρο για να δημιουργήσουμε κρούστα.

Τα τελειώνουμε στο φούρνο ή στο τηγάνι με εσωτερική θερμοκρασία 53-54°C (*medium well*).

##### **Για τον πουρέ καλαμπόκι**

Βράζουμε το καλαμπόκι σε κατσαρόλα και το χτυπάμε σε μίξερ.

Σε ένα κατσαρολάκι με γάλα και λίγο βούτυρο προσθέτουμε το καλαμποκάλευρο και το βράζουμε μέχρι το μείγμα να γίνει πουρές.

Σε τρία μέρη από πουρέ καλαμπόκι προσθέτουμε ένα μέρος πουρέ καλαμποκάλευρου και το χτυπάμε στο μίξερ προσθέτοντας το υπόλοιπο βούτυρο, λάδι μαύρης τρούφας, λίγο πιπέρι και αλάτι. Μόλις το μείγμα αποκτήσει λεία υφή, το αποσύρουμε και το περνάμε από τη σίτα.

##### **Για τα λαχανικά**

📍 <http://www.peoplegreece.com/>

📅 Publication date: 04/06/2016 17:30

🌐 Alexa ranking (Greece): 473

🔗 <http://www.peoplegreece.com/article/vrikame-tis-sintages-tou-event-modas-ke-gef...>



Τοποθετούμε τα καρότα σε ένα ταψί με ελαιόλαδο, θυμάρι, βούτυρο, λίγο ζυμό κοτόπουλου ή κρέατος και τα ψήνουμε για 1 ώρα στους 145°C.

Τα υπόλοιπα πιο ευαίσθητα λαχανικά τα βράζουμε για λίγο, ίσα να μαλακώσουν ελαφρώς, και κατόπιν τα περνάμε από το τηγάνι με βούτυρο και ελαιόλαδο, αλάτι και πιπέρι.