

MIRBEST

Vadhúskínálatunk

receptötletekkel



Kínálatunk



Fagyasztott
SZARVAS BÉLSZÍN 1 db/cs



Fagyasztott
SZARVASLAPOCKA 1 db/cs



Fagyasztott
SZARVASLÁBSZÁR 1 db/cs



Fagyasztott
SZARVAS APRÓHÚS



Fagyasztott
SZARVASCOMB 1 db/cs



Fagyasztott
SZARVASGERINC-FILÉ 1 db/cs



Fagyasztott
MUFLONCOMB 1 db/cs



Fagyasztott
FÁCÁNMELL 1 db/cs



Fagyasztott
FÁCÁN EGÉSZ 1 db/cs



Fagyasztott
ŐZGERINC 1 db/cs



Fagyasztott
ŐZ APRÓHÚS



Fagyasztott
VADDISZNÓ TARJA 1 db/cs



Fagyasztott
VADDISZNÓ COMB 1 db/cs



Fagyasztott
VADDISZNÓ LAPOCKA 1 db/cs



Fagyasztott
VADDISZNÓ SZŰZ 1 db/cs



Fagyasztott
VADDISZNÓ GERINC 1 db/cs

Termékeink egyesével csomagoltak és frissen fagyasztottak, így a lőtt állattól függően eltérő súlyban érhetők el.
Részletekről érdeklődjön üzletkötőinknél!

Mi a jó a vadhúsbau?

Az őszi beköszöntével elindul a vadászati szezon. Napjainkban már elmondható, hogy a vadételek nem csak a karácsonyi- vagy ünnepi asztalon foglalhatnak helyet, hiszen egyre többen fedezik fel a „bio-jellegű” alapanyag fontosságát, így egyre inkább előtérbe kerül a hazai gasztronómiában.

Mindenképpen a legtermészetesebb, koleszterinben legszegényebb, jó koleszterinben pedig a leggazdagabb húsféléket adják vadjaink.

Az erdő kincsei, a vadak által fogyasztott növények messze a legtisztább, legkevesebb negatív környezeti behatásnak kitett, garantáltan GMO, antibiotikum mentes, toxikus anyagokat legkevésbé tartalmazó élelmiszerek. Ezeket fogyasztják a vadak, ezáltal mi is tiszta élelmiszerhez juthatunk.

Fontos, hogy a természetes húсок hőkezeléskor, sütéskor kevésbé veszítenek súlyukból.

Ennek nagyon egyszerű oka van. A vadállatok nem kapnak vízvisszatartó gyógyszereket, növekedést serkentő kemikáliákat, tápokot a feldolgozás előtt. A háziállatok visszatartanak sok vizet, elkészítésük során az alapanyag ezért veszít súlyából.

Elismerten kiváló a magyar vad minősége. A vadon élő állatok – szarvas, őz, vaddisznó – húsa sokkal gazdagabb fehérjékben, vitaminokban és ásványi anyagokban, mint bármely házi vágóállaté.



A background of a topographic map with contour lines, rendered in a light, faded style. The lines are more densely packed in some areas, suggesting higher elevations, and more spread out in others.

VADDISZNÓ-TERRINE
ERDÉLYI SZALONNÁVAL,
ÁFONYÁS-SAVANYÍTOTT
HAGYMÁVAL, FEKETE-
MAJONÉZZEL



VADDISZNÓ-TERRINE ERDÉLYI SZALONNÁVAL, ÁFONYÁS-SAVANYÍTOTT HAGYMÁVAL, FEKETE-MAJONÉZZEL

Hozzávalók 10 fő részére:

Elkészítés:

PÁSTÉTOM:

Vaddisznótarja... 1750 g
Sertésmáj 500 g
Erdélyi szalonna ... 80 g
fokhagyma..... 20 g
só42,5 g
bors..... 7,5 g
2,8% tej.....125 ml
35% tejszín125 ml
Brandy vagy
Cognac 37,5 ml
füstölt paprika ... 3,75 g
csípős paprika ... 3,75 g
tojás 3 db
bacon szalonna. . 20 szel.

A formát fóliával kibéleljük, majd szépen egymás mellé helyezzük benne a szeletelt szalonna lapokat.

A füstöl szalonnát nagyobb kockákra vágjuk, a májat és a tarját durvára daráljuk, majd a többi hozzávalóval összekeverjük és a formába öntjük. 130 °C-n 70 fokos belső maghőig sütjük.

Fekete majonézzel, savanyított lilahagymával tálaljuk, finom házi kenyérral.

SAVANYÍTOTT

HAGYMA:

lilahagyma..... 10 fej
cukor 125 g
10% ecet.....250 ml
víz375 ml
só.....5 g
mustármag 50 g

DEKORÁCIÓHOZ:

fekete majonéz.... 10 ek
Mikro saláta
Házi kenyér



ERDEI ALMÁS VADKAN RAGULEVES

Hozzávalók 10 fő részére:

Vaddisznó lapocka. 1250 g
Vöröshagyma 375 g
Serétszszír 125 g
fokhagyma 7 gerezd
paradicsom..... 2 db
paprika..... 2 db
sárgarépa 10 db
fehérrépa..... 10 db
zeller..... 3 db
burgonya..... 4 szem
tárkony 4 csokor
20% tejföl..... 7 ek
Zöldalma..... 4 db
bacon 20 szelet
keményítő..... 3 g
kömény 12,5 g
babérlevél..... 7 db
Erdei gomba mix
(Chef) 50 g
Friss riminesi tészta
(Surgital)
Friss fűszernövény
(dekoráció)
Zöldségalaplé 3 l

TÁRKONYOLAJ:

szőlőmagolaj 125 g
forrázott tárkony... 125 g

Elkészítés:

A sertézsíron a hagymát aranybarnára pirítjuk, majd hozzáadjuk a kockázott vaddisznó húst és fűszerezük (tárkony-babérlevél-kömény).

Háromnegyed készütségi foknál hozzáadjuk a batonokra vágott zöldségeket és a pirított erdei gombákat.

Megsórjuk keményítővel, felöntjük alaplével, hozzáadjuk a tejszínt és kiforraljuk, majd belefőzük a kockára vágott almát és a riminesi tésztát.

Tárkonyolajjal tálaljuk.



A background of a topographic map with contour lines, rendered in a light, faded style, covering the upper portion of the page.

SZARVASGERINC MAGVAS-
MOGYORÓS NUDLIVAL,
BORSÓVARIÁCIÓVAL
ÉS SZARVASGOMBÁS
PECSENYELÉVEL



SZARVASGERINC MAGVAS-MOGYORÓSNUDLIVAL, BORSÓVARIÁCIÓVAL ÉS SZARVASGOMBÁS PECSENYELÉVEL

Hozzávalók 10 fő részére:

szarvasgerinc filé... 1250 g
fokhagyma..... 15 g
erezd vaj 375 g
Só
Bors.....

NUDLI:

főtt tört burgonya
(magas keményítő
tartalmú)..... 1250 g
liszt..... 250 g
burgonyakeményítő.. 87,5 g
búza dara..... 75 g
tojás sárgája..... 7 db
pirított pankó morzsa 200 g
tört mogyoró 75 g
pisztácia..... 25 g
fekete szezámmag..... 25 g
só

bors

BORSÓVARIÁCIÓ:

sárgaborsó..... 250 g
zöldborsó..... 100 g
cukorbosó 100 g
borsórügy 1 csokor
Demi glace
Szőlőmagos
szarvasgomba olaj

Elkészítés:

NUDLI:

A kihűlt áttört burgonyához hozzáadjuk a lisztet, darát, keményítőt és a tojássárgáját. Összegyúrjuk, majd pihentetjük 60 percig.

Hengereket sodrunk belőle, melyet feldarabolunk és kézzel óriás hosszúkás nudlikat sodrunk belőle, amit bő sós vízben kifőzünk.

A pankómorzsát magvakkal lepirítjuk és megsodorgatjuk benne a frissen főtt nudlikat.

SZARVASGERINC:

A szobahőmérsékletű, hártyáktól megtisztított szarvasgerincet formázzuk, sózzuk-borsozzuk, majd forró serpenyőben kérget sütünk rá. Fokhagymával-kakukkfűvel ízesíthetjük, majd 90°C-n 12 perc alatt 55 fok maghőmérsékletig sütjük. Ezután tálalásig 60 fokos melegentartóban minimum 20 percig pihentetjük.

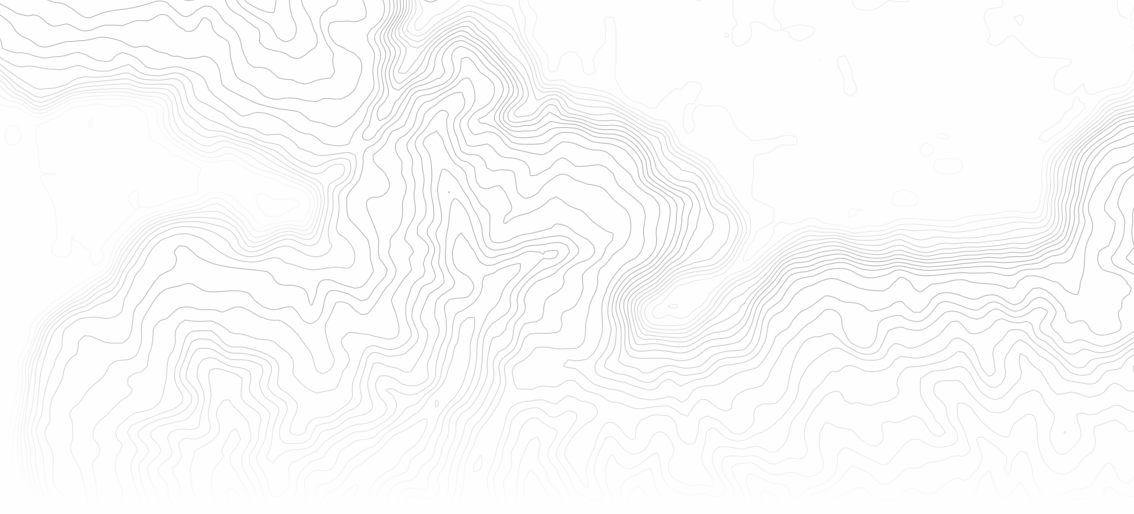
BORSÓVARIÁCIÓ:

3 féle zöldborsóval tálaljuk. Az egyik sárgaborsó püré, második baconnel pirított cukorborsó, a harmadik pedig frissen főzött, vajon párolt zöldborsó.

A SZARVASGOMBÁS PECSENYELÉ

Csontokból-zöldségekkel tartalmazó pecsenyelevet készítünk, amit legalább 8 órán keresztül visszaredukálunk, melyet szarvasgomba olajjal ízesítjük.





DÁMSZARVAS
COMB



DÁMSZARVAS COMB

BRESING (PARAJOS RAVIOLI, BABY VARGÁNYA, SÜLT KARFIOLKRÉM, ÉS DEHIDRATÁLT TOJÁS)

Hozzávalók 10 fő részére:

Dámszarvascomb...1600 g
Baby vargánya..... 500 g
Karfiol..... 450 g
Olívaolaj..... 150 ml
Vaj..... 200 g
Tojás..... 10 db
Tengeri só..... 40 g
Kristály cukor..... 40 g
Száras vörösbort 350 ml
Fokhagyma..... 0,15 g
Vöröshagyma 0,15 g
Kakukkfű 0,03 g
Rozmaring 0,03 g
Tápióka liszt..... 0,1 g
Surgital
parajos ravioli.....1500 g
Sárgarépa..... 500 g
Zeller 120 g
Füstölt
kenyér szalonna 100 g
Borókbogyó, babérlevél,
szegfűbors
Vad alaplé..... 1,5 l
Só
Porcukor

Elkészítés:

DÁMSZARVAS COMB:

A megtisztított formázott, szarvascombot, zöldfűszerekkel, borssal és vörösborttal marináljuk. Felhevített olívaolajban minden oldalát megpirítjuk, majd hozzáadjuk a gyökérzöldségeket és azt a levet melyben marináltuk. A maradék vörösborttal és vad alaplével felöntjük, puhára pároljuk.

VARGÁNYA

A gombát félbevágjuk, és beirdaljuk, forró olajon megpirítjuk tálalás előtt.

KARFIOLKRÉM

Kiolvasztott karfiolt, sóval-borssal ízesítjük, sütőben puhára sütjük, majd vajjal és alaplével krémesre turmixoljuk.

DEHIDRATÁLT TOJÁS

A porcukrot és a sót fele-fele arányban összekeverjük, majd az egész tojássárgájára ráhalmazzuk.

RAVIOLI

Raviolit enyhén sós vízben készre főzzük, majd kakukkfűes habzó vajban átfuttatjuk. Tálalásig melegen tartjuk.

TÁLALÁS

Szarvascombból egy szép szeletet vágunk, a mártást leszűrjük, vajjal dúsítjuk majd a húst ebben a mártásban glasszírozzuk. A húst tányérra tesszük a többi alkotó elemmel együtt és ropogósokkal díszítjük.



FÁCÁNMELL ÉS -COMB

**KAKUKKFÜVES GRÍZ, SZILVA,
LANGYOS BIRS GESZTENYE ÉS MUSTÁRMAG**

Hozzávalók 10 fő részére:

Fácánmell..... 10 db
Fácáncomb..... 10 db
Vaj..... 200 g
Szilva 180 g
Birs alma 180 g
Főző tejszín 250 ml
Nádcukor..... 80 g
Só, Frissen őrölt
bors ízlés szerint
Gesztenye..... 140 g
Mustármag 15 g
Kukta mustár 30 g
Sonka hagyma 5 db
Búzadara 300 g
Tej 3,5% 150 ml

Elkészítés:

FÁCÁNMELL ÉS COMB

Az egész fácán mellére combjára bonjuk, megtisztítjuk. A Comból prádót készítünk baconba csavarjuk majd 63,5 °C-on kigőzöljük. A mellből supremet készítünk.

KAKUKKFÜVES GRÍZ

A búzadarából sós tejbegrízt készítünk, kakukkfűvel ízesítjük. Tálalás előtt vajban rotírozzuk.

BIRS

Birssajtot készítünk belőle, tejszínnel, vajjal.

GESZTENYE ÉS SZILVA

Gesztényét karamellizáljuk, a szilvát megsütjük és krémet készítünk belőle.



The top half of the page features a background of a topographic map with intricate contour lines in a light grey color. The lines are more densely packed in some areas, indicating steeper slopes, and more widely spaced in others, indicating flatter terrain. The overall effect is a textured, organic pattern that resembles a natural landscape.

VADDISZNÓ SZŰZ
ASZALT ZÖLDSÉG
KÉREGBEN



VADDISZNÓ SZŰZ ASZALT ZÖLDSÉG KÉREGBEN

(GRATIN BURGONYA, CÉKLA TEXTÚRÁK,
MARINÁLT LENCSE, TÖKMAG, FENYŐ KIVONAT)

Hozzávalók 10 fő részére:

Vaddisznó szűz.....1600 g
Só, frissen őrölt
bors ízlés szerint
Kukta burgonya
gratin..... 20 db
Cékla.....1000 g
Beluga lencse/
vörös lencse..... 75-75 g
Lencse..... 300 g
Édeskömény..... 100 g
Akácméz 50 g
Újhagyma 80 g
Balzsamkrém 30 g
Petrezselyem
zöld..... 2 csokor
Turbolya..... 1 csokor
Agar-Agar..... 10 g
Zselatinlap..... 7 lap
Vad majoránna..... 1 csokor
Madár sóska..... 1 csokor
Fenyőrügy 5 db
Barna cukor 45 g
Shalotta hagyma..... 100 g
Vaj 200 g
Almaecet..... 30 ml
Olíva olaj..... 40 ml
Fenyőmag..... 80 g

Elkészítés:

VADDISZNÓ SZŰZ:

Lehártyázzuk a vaddisznó szűzpecsenyét, méretre vágjuk, és 8% sóoldatban 4 órára hűtőbe helyezzük. Vákuum tasakba olívaolajat vaját és a húst beletesszük, vákuumozzuk és 56,5 °C-on 1:30 percig Sous-vidáljuk. Aszalt zöldségkéregben megpirítjuk.

CÉKLA VARIÁCIÓK:

Cékla krém, Cékla zselé és cékla ropogós, marinált cékla.

GRATIN:

Kukta gratin burgonyát: 200 °C-os sütőben 14-16 perc alatt készre sütjük.

LENCSESALÁTA:

A lencsesalátahoz a lencsét megfőzzük, majd shalotta hagymával édesköménnyel, mézzel sóval borssal, és almaecettel ízesítjük.

FENYŐ:

Fenyőmagot megpirítjuk, a rügyet pedig tea gőzben megfőzzük majd redukáljuk.





Baromfiudvar 2002 Kft.

H-4002 Debrecen,
Balmazújvárosi út 10.
Telefon: +36 52/512-000
www.baromfiudvar.hu



Halker Kft.

H-8630 Balatonboglár,
Klapka u. 14.
Telefon: +36 85 550-900
www.halker.hu



Halker Mirelit Depó Kft.

H-7630 Pécs,
Edison u. 112.
Telefon: +36 72 511-745
www.halkermirelitdepo.hu



Helit Kereskedelmi Kft.

H-1117 Budapest,
Budafoki út 209/b
Telefon: 1 205-07-07
www.helit.hu



SióFriss Kft.

H-8600 Siófok,
Május 1. u. HRSZ: 0306/30.
Telefon: +36 84 550 017
www.siofriss.hu



H-6000 Kecskemét,
Matkói út 18.
Telefon: +36 76 329-327

www.kedvenckereskedohaz.hu

H-3200 Gyöngyös,
Kenyérgyár út 9.
Telefon: +36 37 507 020



Spilák Kereskedelmi Kft.

H-9944 Bajánsenye,
Rákóczi u. 16.
Telefon: +36 94 444-143
www.spilakker.hu



Szóke és Társai Kft.

H-5600 Békéscsaba,
Almáskerti Ipari Park 18.
Telefon: +36 66 444 262
www.szokekft.eu



**Gasztro Miskolc
Ételmízeser Nagyker Kft.**

H-3526 Miskolc,
Fonoda út 8.
Telefon: +36 46 344 100



Kaffka Kft.

H-7400 Kaposvár,
Iparos u. 3.
Telefon: +36 82 424-704
www.kaffka.hu

További információkért
keresse fel üzletkötőjét: