Egy séf titkos összetevői / The Chef's Choice / Chefs Auswahl

Szulló Szabina az egyik legnevesebb fiatal magyar séf, ő a Gerbeaud Ház konyhájának első embere. A 2007-ben megnyílt, szintén a keze alá tartozó Onyx éttermet beválasztották Magyarország 12 legjobbja közé. Ezek után nem csoda, hogy kértünk néhány tippet a kreatív konyhafőnöktől…

Mi volt az eddigi legnagyobb szakmai kihívás számodra?
Sok volt… Minden nap egy új kihívás, hiszen mindig megpróbálom a legjobbat nyújtani a vendégeknek. Mikor huszonkét évesen egyedül éltem Párizsban, tizennyolc különböző országból érkezett versenyzővel kellett összemérni a tudásomat, de a legnagyobb kihívás talán az volt, mikor Eckart Witzigmann-nak (az 'évszázad szakácsa' cím birtokosa, szerk.) egy könnyű ebéd menüt kellett főznöm.

Együtt élsz Széll Tamás séffel. Otthon ki főz gyakrabban?
Szeretek otthon is főzni, de ha mindketten otthon vagyunk, gyakrabban főz a Tamás, hiszen nekem más egyéb 'kreatív' feladataim vannak.

Ha egyszer saját éttermet nyitnál, milyen stílusú lenne?
Kifejezetten egyedi stílusú gourmet.

Megosztanád velünk az egyik apró fortélyodat egy magyar recepttel kapcsolatban?
Minden hagyományos magyaros recept jól tud működni, ha nem sajnáljuk az időt és utánajárást, hogy felkutassuk a legjobb minőségű alapanyagot, legyen szó csak egy rakott burgonya elkészítéséről. Ha abba házi tejföl, házi, nem túl füstölt kolbász, kiváló minőségű, picit „lisztes"burgonya, lágyra főzött tojás kerül, akkor ebből az egyszerűen elkészíthető ételből is kiváló fogás készíthető, kizárólag házi készítésű, jól lehűtött kovászos uborka társaságában.

The kitchens of Budapest's classy Gerbeaud and slick Onyx restaurant are spearheaded by a young and talented chef, Szabina Szulló. We caught up with the cuisine lady to ask her about her tops and tips...

If you were to open your own restaurant one day, what would it be like?
Gourmet, of course with a very distinctive style.

What has been your biggest professional challenge?
Well, for one, every day is a new challenge; to give the very best to our customers. But a Paris competition I entered at the age of 22 – where I had to compete with chefs from 18 different countries – would probably be the one I'd pick as one of my biggest challenges. Or when I had to design a light lunch meal for Eckart Witzigmann.

Your partner Tamás is also a chef. Who cooks at home then?
I like to cook at home too, but it's usually Tamás who prepares our meals as I'm always pretty busy with the rest of the chores.

Would you share one of your little kitchen secrets with us?
First of all, I'd advise you always to get premium ingredients for anything you cook. A good home-made soured cream, home-made sausage can do wonders with a most simple dish like rakott krumpli. Pair it with kovászos uborka (sour cucumber, eds.)!

Die Küchen von Budapests schickem Gerbaud und hübschem Onyx werden von der jungen, talentierten Chefin Szabina Szulló geführt. Wir haben sie aufgefunden um von ihr ein paar tips zu lernen...

Wenn sie einmal ein eigenes Restaurant eröffnen würden, wie würde es aussehen?
Gourmet natürlich, mit einem ausgefallenen Stil.

Was war bisher ihre grösste, professionelle Herausforderung?
Jeder Tag ist eine neue Herausforderung, da man dem Gast immer die beste Leistung bieten will. Da war aber auch ein Wettbewerb in Paris an dem ich mit 22 teilgenommen habe. Ich musste gegen Chefs von 18 Ländern antreten. Ich musste auch mal ein leichtes Mittagessen Menü für Eckart Witzigman vorbereiten.

Ihr Partner Tamás ist auch Chef. Wer kocht denn Zuhause?
Ich koche zwar gerne Zuhause, aber meistens tut das Tamás, da ich immer mit dem Rest der Hausarbeit zu tun hab.

Würden sie einige Küchen Geheimnisse mit uns teilen?
Ich empfehle immer nur Qualitäts-Zutaten zu benutzen. Eine gute selbstgemachte saure Sahne, oder Hausgemachte Wurst kann jedes einfache Gericht verbessern, sowie rakott krumpli, dass gut zum kovászos uborka (saure Gurken) passt.

www.gerbeaud.hu