

A professional kitchen scene with several chefs working behind a glass barrier. The kitchen is equipped with stainless steel countertops, large pots on a stove, and a large window in the background. The lighting is bright, and the overall atmosphere is busy and professional.

**BISZTRÓ**

**A BODROG**

**PARTJÁN**

A **Bodrog folyó** jobb partján, a nyugati oldalon emelkedik a Dereszla-domb, egy hús méter magas fennsík, ahonnan egész Tokaj-Hegyalja a szemünk elé tárul. Erről a dombról nevezték el Tokaj egyik legrégebb pincészetét, és tavaly a borvidék új ínycétermét, a bodrogeriesztúri Dereszla bisztrót.

SZÖVEG: LÉVAI ANIKÓ - MADARY ORSOLYA • FOTÓ: KÖRMENDI IMRE



AKI KAJAKKAL, hajóval vagy éppen supon túrázott már a Bodrog folyón, annak biztosan eszébe jutott, milyen jó lenne, ha volna a folyóparton egy étterem, ahol ki lehetne kötni, pihenőt tartani. Ez a gondolat vezérelte a Dereszla Pincészet csapatát, amikor megvásárolták a part mellett régóta üresen álló pálinkafőzdét. Az elképzelés bejött, a Dereszla bisztró a Bodrogeriesztúrra látogató turisták és a vízen érkezők számára egyaránt kedvenc megállóhely lett, ahol igyekeznek helyi alapanyagot használni, és megőrizni a régió konyhájának hagyományait.

Bém Bence, a bisztró fiatal séfje tavaly megnyerte az egyik legnevesebb szakácsverseny, a Hagymány és Evolúció üdvözlőfalatok-kategóriáját. „Nagy meglepetés volt számomra, mert tapasztalat nélkül indultam a versenyen. Fogasrólót, borjútartárt és rántott krumplit készítettem” – meséli a séf, aki a bisztróban is a modern magyar konyha fogásait szeretné megmutatni a vendégeknek, szép találásban, egyéni elképzeléssel. Az étlapon természetesen többféle halétel is szerepel, nem hiányozhat a tiszai halászlé, amit

korhely formában is kínálnak harcsával, haltejjel, van fogas borsóval, desszertnek pedig a túrógombóc a vendégek kedvence. A séf folyamatosan veszi fel a kapcsolatot a környék termelőivel, Tarcáról érkeznek a hús, a szintén tarcali Szilágyi Tibor zempléni sajtjait kínálják, a borlapon pedig főleg a Dereszla pincészet szortimentjét találjuk.

#### A CSODARABBI FALUJA

Az UNESCO világörökségi listáján kultúrtájként szereplő Tokaj-hegyaljai borvidék hat legfontosabb településének egyike Bodrogeriesztúr. A községnek gazdag múltja van. A terület már az ókorban is lakott volt, az említett Dereszla-domb keleti lejtőjén 1918-ban bukkantak a „Dereszla kincse” néven ismertté vált, arany ékszerekből álló leletanyagra, mely a Kr. e.

Kr. e. 1200-as évekből származik. A kincseket a Nemzeti Múzeumban, másolatukat pedig a község házában kialakított Keresztúri Kincsestár kiállítóhelyén nézhetjük meg. A másik nevezetesség helyben a csodarabbi sírja, ahova halála évfordulóján ezren zárandokolnak el szerte a világból.

A Dereszla nevének eredetére számos magyarázat van. Az egyik legenda szerint itt

#### A CSODARABBI

Az 1726-tól Galíciából folyamatosan érkező zsidó családok Bodrogeriesztúron a görög kereskedőktől vették át a bor forgalmazását, s nagy szerepet játszottak a szőlőművelés és a bortermelés korszerűsítésében, az általuk készített kóser borok forgalmazásában. A haszid zsidók közösség messze földön híres csodarabbija Reb Steiner Saje volt, akihez a világ minden tájáról érkeztek tanácsért, és konyhájában mindenkit vendégül látott, hogy senki ne menjen el tőle éhesen. Csodálatos tetteit legendák őrzik. Csak péntek este feküdt le aludni, egyébként folyamatosan a hívei rendelkezésére állt, vagy imádkozott. A csodarabbi egykori lakhelyén kialakított emlékház ma népszerű zárandokhely, csakúgy, mint a Dereszla-domb oldalában a 18. században alapított zsidó temetőben található nyughelye, amely fölé őhelt (sátorszerű sírt) építettek tisztelői.

húzták deresre a bűnösöket, egy másik szerint valaha itt élt Dereszla vitézről kapta a nevét. Ma pedig a Dereszla Pincészet központja található itt. A dülő legnagyobb pincéje több mint egy kilométer hosszú, a pincerendszer háromszintes, és a magyar történelem számos korszakában volt szerepe. A bodrogeriesztúri pince első írásos említése a 15. század elejéről való, egy leltárív arról számol be, hogy a Zsigmond király tulajdonában lévő pincéket használták a borban adózott tized

begyűjtésére és tárolására. Az 1450-es évektől Hunyadi-birtok lett, így akár Mátyás király is megfordulhatott a pince falai között. A török dúlás idején a Habsburgok tulajdonában állt, majd az erdélyi fejedelmek irányították a majorságot és a hozzá tartozó pincéket, később a Rákócziak egyik fontos birtoka lett a mai pincerendszer. Utódlások révén a Wolkenstein családhoz került, de a jelenlegi pincerendszer



legmagasabban fekvő és egyben legfiatalabb, a 19. század elején kivájt pincéje a soproni borkereskedő zsidó család, Kláberék tulajdona volt egészen az államosításig. A rendszerváltás után francia tulajdonosokhoz került, ekkor egyesítették a pincerendszert, és 2016 óta ismét magyar tulajdonban van.

#### A BIRTOKIGAZGATÓ

Mindezt Kalocsai László birtokigazgató

meséli, aki huszonkét évvel ezelőtt került a pincészet élére, egy véletlennek köszönhetően. „Amikor 1990-ben elkezdtem az egyetemet, nem volt elég angoltanár Mosonmagyaróváron. Oroszt nem akartam már tanulni,

maradt a francia. Adta magát, hogy Franciaországba menjek dolgozni egy kis gazdaságba, majd a lyoni egyetemre kerültem, onnan egy francia céghez, amely egyébként a második legnagyobb élelmiszeripari konglomerátum volt a világon, de egyik napról a másikra megszűnt. Ahogy utazom Budapest felé a repülőn, olvasom a hirdetést, hogy birtokigazgatót keres egy francia cég a tokaji borvidéken” – mondja Kalocsai László, akinek két évtizedes igazgatása alatt a Dereszla Pincészet nemzetközi híru lett. A tokaji szőlőfajtákból a furmint, a hárslevelű, a muskotály és a kabar szőlővel foglalkoznak. Utóbbi kifejezetten a szívügye, hiszen a fajtát korábbi borászuk, Brezovcsik György édesapja nemesítette ki. „A kabar korai fajta, ezért a késői szüretelésű furmint és hárslevelű mellett nagyon szerencsés a termesztése. Mi fahordóban érleljük 6-7 hónapig, négyezer palack készül belőle, nagyon nagy az igény erre a

fajtára” – teszi hozzá a birtokigazgató. Nagyonbrészt külföldi piacra termelnek, exportálnak Hollandiába, Japánba, Nagy-Britanniába, de a legnagyobb piacuk az Egyesült Államok és Kanada. Míg korábban az édes borok, a tokaji aszú és a szamorodni fogyott, most a fehérborokra nagyobb a kereslet.

„A kezdetekkor százezer palack bort készítettünk, abból nyolcvanezer volt az aszú és húszezer a száraz bor. Most olyan 800 ezer palack bormál járunk, ebből mindössze 60 ezer az aszú, a többi száraz bor meg pezsgő. Komoly lehetőséget látok a pezsgőben – teszi hozzá a birtokigazgató, és azt is megtudjuk, hogy az egyik legjobb pezsgőnek való szőlő a Kutyaagyóóról, a borvidék legnyugatibb területéről származik.

– A Kutyaagyó arról volt híres, hogy miután betelepítették furminttal, szinte semmit sem tudtak szüretelni, mert alatta napraforgóföldek vannak és a madarak miután megették a napraforgót, mentek a szőlőbe inni,

és a szüretre elfogyott az összes szőlő. Azonban a pezsgőhöz korán kell szüretelni, ezért mi itt szüretelünk először, hogy megelőzzük a madarakat és pezsgőhöz szedjük a szőlőt. Ez volt az első terület, ahonnan

pezsgőt készítettünk 2009-ben, azóta van birtokpezsgőnk furmintból és hárslevelűből, és most jövünk ki egy brut-vel.”

A pincészet borásza Bai Edit, aki már többször vehette át a világ borszakasztójának egyik vezető magazinja, a Wine Spectator elismerését, hiszen a Top 100-as listán a Dereszla Pincészet 2000-es, 2007-es és 2009-es évjáratú ötputtonyos aszúborja is szerepelt.

Ezeket a borokat megkóstolhatjuk a vinotékában, de aki ellátogat a Dereszla Pincészetbe, nézze meg az egész háromszintes pincerendszert, üljön le a Bodrog partján és próbálja ki a fiatal séf, Bém Bence fogásait a Dereszla bisztróban.

2009 óta van birtokpezsgőnk furmintból és hárslevelűből



## FOGAS, BORSÓ, KÁPIA PAPRIKA, PANCETTA

### Hozzávalók:

20 dkg fogasfilé  
50 dkg borsó  
10 dkg vöröshagyma  
5 dkg vaj  
1 db tojássárgája  
2 dl olaj  
1/2 csokor bazsalikom  
5 dkg pancetta  
1 db újhagyma  
1 db kápia paprika  
3 dl tej  
1 gerezd fokhagyma  
só ízlés szerint  
1 g szójalecitin

### Elkészítése:

A fogast 20 dkg-os szeletekre vágjuk, és a szeletekről papírtörülővel leitatjuk a nedveket. Az adag borsónkat elfelezzük, az egyik felét leforrázzuk, a másikkal a pürét készítünk.

A borsópüréhez a vöröshagymát felkockázzuk, majd vajon le-dinszteljük. Hozzáadjuk a borsót, felöntjük vízzel, és puhára főzzük. Ügyeljünk arra, hogy ne főzzük túl, ugyanis úgy elveszítheti a szép zöld színét. Ha megfőtt, leszűrjük, majd botmixer segítségével pürésítjük, sóval, bazsalikommal ízesítjük. Végül egy finom lyukú szűrőn átpasszírozuk, hogy selymes, sima állagot kapjunk.

Paprikás majonézt készítünk a tojássárgájából, az olajból és a kápia paprikából. A kápia paprikát megmossuk, majd előmelegített sütőben 250 fokon fél órán keresztül sütjük. Amikor a paprika héja feketére sült, akkor már biztosan elkészült. A paprikát egy mély tálba tesszük, alufóliával lefedjük. A pára megpuhítja a pap-

rika héját, így szinte magától leválik majd hámozáskor. Miután meghámoztuk, a többi hozzávalóval majonéz állagúra készítjük.

A pancettát felkockázzuk, zsírára pirítjuk. A fokhagymás hab elkészítéséhez a tejet, fokhagymát, szójalecint és 1 dl vizet botmixerrel habosra verjük.

### Tálalás:

Egy serpenyőben a fogast bőrével lefelé kevés olajon lepirítjuk, majd megfordítjuk, és zöldfűszerekkel ízesítjük. A borsópürét felmelegítjük, majd kikanalazzuk. A leforrázott borsót a pancettával és a karikákra szelt újhagymát felmelegítve a tányér közepére helyezzük. A majonézt rápötytyözzük a tányérra, a fokhagymás hab szétszórtan kerül rá. Végül a fő elemet, a fogast a borsós ragura tesszük.

## TISZAI HALÁSZLÉ HARCSA, HALTEJ, PAPRIKA

### Hozzávalók:

1,2 kg tisztított ponty  
40 dkg vöröshagyma  
2,4 l víz  
só  
1 kanál sűrített paradicsom  
2 gerezd fokhagyma  
25 dkg tisztított harcsafilé  
25 dkg tisztított haltej  
2 evőkanál fűszerpaprika  
1 db újhagyma  
1 db pritaminpaprika

### Elkészítése:

A vöröshagymát és a pontyot felszeleteljük. A sűrített paradicsomot lepirítjuk, majd hozzáadjuk a vöröshagymát, és üvegesre pároljuk. Amikor kellően megdinszteltük a hagymát, hozzáadjuk a pontyszeleteket és a megpuhított fokhagymát. Felöntjük hideg vízzel, és nagy lángon másfél órán keresztül főzzük, sűrűn kevergetjük. Mielőtt elkészülne a leves, hozzáadjuk a fűszerpaprikát, és még 20 percig főzzük. A fűszerpap-

rika azért a végén kerül az ételbe, mert így sokkal szebb színe lesz a levesnek. Egy lábas felett átpasszírozuk a megfőtt levest, majd a lábasba került halászlét újra felforraljuk, és sóval beízesítjük. A kész levesből kimerünk körülbelül 3 dl-t, feltesszük egy külön lábasba főni, és megfőzzük benne a felkockázott haltejet és a harcsát. Az újhagymát vékony csíkokra vágjuk, és jeges vízben félretesszük: a hagyma így nyeri el a tálaláshoz kívánt formát. A pritaminpaprikát apró kockákra vágjuk, szintén a tálaláshoz fogjuk használni. Amikor megfőtt a levesbetét (haltej, harcsa), leszűrjük.

### Tálalás:

A megfőtt harcsát és a haltejet melegen egy mélytányérba helyezzük, megszórjuk az előkészített pritaminpaprikával és a kunkori újhagymával. Végül felöntjük a forró halászlével.



## TÚRÓGOMBÓC

### Hozzávalók:

80 g vaj  
1 db tojás  
3 db tojássárgája  
5 kanál porcukor  
2 csipet só  
1 késhegynyi sütőpor  
500 g túró  
6 dkg pankomorzsza  
10 dkg szilva  
20 dkg tejföl  
10 dkg kristálycukor  
10 dkg méz  
1 dl tejszín  
5 dkg vaj

### Elkészítése:

A vajat habosra verjük, majd hozzáadjuk a tojásokat, és alaposan eldolgozzuk. A túrórt szitán áttörjük, hozzáadjuk a tojásokhoz, majd jól elkeverjük. Ezután kevés sóval, cukorral ízesítjük, és hozzáadjuk a sütőport is, aztán jöhet egy újabb keverés. A pankót mozsárban vagy zacskóban egy sodrófával apróra törjük, és több részletben a túróhoz adjuk. Vizes kézzel gombócokat formázunk a túróból, és tálca alá pakoljuk őket, majd 20 percre a hűtőbe tesszük, hogy szépen meg-

keményedjenek. A hűtőben pihentetett gombócokat egyszerűen átgyúrjuk, hogy szép gömb alakjuk legyen, majd lobogó sós vízbe tesszük. Miután feljött a gombóc a víz tetejére, még 1-2 percig főzzük. Amikor megfőttek, kivesszük, és megforgatjuk a pirított morzsában. A tejfölt a porcukorral kikavarjuk, és habszifonba töltjük egy patronnal. Sós karamellt készítünk: a kristálycukrot és a mézet aranybarnára karamellizáljuk, majd hozzáadjuk a tejszínt és a vajat, és hagyjuk ki-dermedni.