



**WATER. WONDER.
WELCOME.**



Népszerű balatoni ételek - 10 tuti tipp

2017.04.29. 14:19 CET

A 17. FINA Világbajnokság és a FINA Masters Világbajnokság egyik központi helyszíne lesz a Balaton, a nyíltvízi úszóversenyeket ugyanis Balatonfüreden rendezik. Rengeteg vendég érkezik majd a vb kapcsán a tó partjára, akiknek lehetőségük lesz majd a régió gasztronómiai különlegességeivel is megismerkedniük. Tíz jellegzetes balatoni étel következik, melyeket mindenképpen érdemes megkóstolni!

Jókai bableves

A magyar irodalom egyik kiemelkedő alakja, az író Jókai Mór ezer szállal kötődött Balatonfüredhez, ottani villájában írta többek között leghíresebb regényét, az Aranyembert is. Jókai rendszeresen megfordult a füredi vendéglőkben, és egyik legkedvesebb étele lett a bableves, melyet előszeretettel fogyasztott malackörömmel – utóbbit nevezte A kőszívű ember fiaiban „angyalbakancsnak”. A róla elnevezett levesre persze már aligha ismerne rá, hiszen a klasszikus, szinte minden hazai étteremben kapható Jókai bableves a tejföl és a különleges ízt adó csülök miatt vált ismertté. Nem egy könnyű étel, de egy fárasztó nap végén semmi más nem csillapítja jobban az éhséget!

Bakonyi betyárgulyás

A bakonyi ételek a balatoni régió vendéglőiben általában az étlap kiemelt helyein szerepelnek. Ha egy külföldi vendég Magyarországra érkezik, az első étel, amit általában szeretne megkóstolni, egy jó gulyásleves, és ha már a Balatonnál jár, érdemes egy helyi változatát kipróbálnia. A bakonyi betyárgulyás titka a finom, kockára vágott borjúhúsban rejlik, amit füstölt császárszalonnával, gombával, sok-sok zöldséggel és kiemelten egy kis kaporral bolondítunk meg, az összhatás pedig több mint lenyűgöző. Sobra Jóska, a híres bakonyi betyár is megnyálná mind a tíz ujját, ha megkóstolná!

Balatoni halászlé

Egy híres tó gasztronómiai kuriózumai közül természetesen nem hiányozhat egy jó halászlé sem. A balatoni halászléhez többféle halat, így pontyot, harcsát, kárászt, keszeget és akár törpeharcsát is érdemes felhasználni, ezeknek köszönhetően ugyanis már-már tökéletes lesz az összhatás. Kihagyhatatlan persze belőle a jó piros- és zöldpaprika, a krumpli, a vöröshagyma és a fokhagyma is, és aki bírja a kiképzést, nyugodtan adjon hozzá egy kis csípős paprikát is. Könnyű nyári estéken, egy tóparti étteremben telitalálat ezt választani!

Kunkori süllősült

Ha már a halaknál tartunk, a leves után főételként jöhet egy hamisítatlan balatoni hal, mondjuk egy ízletes süllő formájában! A süllő a Balaton egyik legnagyobb kincse, aki akár egy pár napot eltölt a tónál, annak legalább egyszer meg kell kóstolnia. Számos elkészítési formája ismert, de a lehető legegyszerűbb, ha egy finom süllősültet választunk az étlapról. Kevéske só, liszt és pirospaprika, no meg persze némi olaj: ennyi kell ahhoz, hogy megsüssük, aztán pedig nincs más dolgunk, mint átadni magunkat az élvezeteknek!

Balatoni rántott ponty

A magyar családoknál korábban elsősorban karácsonykor került az asztalokra a rántott ponty, amelyről kevesen tudják, hogy ebben az elkészítési formában kifejezetten jellemző a Balaton térségére. A süllősülthez hasonlóan nem sok hozzávaló szükséges, az étteremben legfeljebb azt kell eldöntenünk, hogy rizzsel, hasáburgonyával, netán majonézes burgonyasalátával fogyasszuk-e.

Betyárpaprikás

A hazai betyárkultuszhoz kapcsolódó ételek tárháza kifogyhatatlan, a betyárpaprikás pedig egy jófajta magyar csemege, balatoni ízvilággal. Szinte elolvad az ember szájában, amihez a birkahús, az elmaradhatatlan hagyma, paprika és tejföl mellett hozzájárul egy kis száraz vörösbor is. A bakonyi betyárok utóbbi nedűt előszeretettel fogyasztották magában is, és ez nem is rossz ötlet: a betyárpaprikás mellé hörpintsünk fel nyugodtan egy pohárával!

Lecsós fácán

A Balaton élővilága rendkívül gazdag, és a különleges halak mellett azok is megtalálhatják számításukat az éttermi asztalnál, akik a szárnyasokat részesítik előnyben. A fácán például a régió jellegzetes madara, és a tányérunkon is jól mutat. A lecsó igazi magyaros étel, a jó pirosra sült fácánnal együtt pedig mennyei eledel. Könnyű és finom!

Csáky töltött rostélyos

Csáky Sándor a XX. század elejének híres balatonfüredi mesterszakácsa volt, és számos ínyencség fűződik a nevéhez. A leghíresebb és legnépszerűbb a tojásos lecsóval töltött, tejfölös, paprikás szaftban szervírozott marharostélyos, amely rövid idő alatt a tó mellék, majd az ország számos nívós vendéglőjének étlapjára felkerült.

„Hattyú”

Senki ne ijedjen meg, nem akarunk illúziókat rombolni: nem a déli és az északi parton egyaránt a turisták kedvencének számító, előkelő madár elfogyasztására buzdítunk, azzal jobb, ha nem is próbálkozik senki, hiszen védett állatról van szó. A hattyú egy, a balatoni cukrászdákban sok helyen fellelhető ízletes desszert, amely a képviselőfánk speciális változata, hattyú alakban. Akár randevúkra is tökéletesen alkalmas!

Lángos

Talán banálisnak tűnhet egy ilyen összeállításban feltüntetni a világ egyik legegyszerűbb (bár egyben legnagyobb!) ételét, de a balatoni hangulathoz szinte elengedhetetlen! Part menti büfékben és - persze kifinomultabb formában - rangos éttermekben egyaránt kapható. Egyik legnépszerűbb verziója a sajtos-tejfölös, de a fokhagymás, a ketchupos-sajtós, a virslis, sőt a káposztás is egyre kedveltebb. Aki a Balatonnál jár, nem hagyhatja ki!