



Szellem a fazékból - Bábeli falatok

2011 november 06. Flag

Szöveg méret

90

Mentés

-
-
-

- [0](#)

Értékelés kiválasztása

Még nincs értékelve

Mérték

Hoppá! - mondhatnánk kajánul -, már csak ilyen ez a földi élet. Miközben néhány hazai étterem-tulajdonos százmilliós befektetést?l és súlyos veszteségekt?l sem riad vissza, csak hogy megszerezze élete els? Michelin-csillagát{...}

{...}, az abroncsember egyetlen igazi konkurense, a mértékadó Gault Millau 2010-es osztrák kiadása váratlanul 15-15 pontot (azaz egy Michelin-csillagnak megfelelő? dupla szakácsipkát) adott két budapesti étteremnek, a Fausto's-nak és a Babelnek.

A hír bombaként robbant gasztrokörökben, hiszen az Alexandra Étteremkalauz (amely a két francia gasztroíró, Henri Gault és Christian Millau szigorú értékrendjét követi) legutóbbi kiadásában a Fausto's csak a nyolcadik, a Babel a tizenharmadik helyet szerezte meg. Nem is szólva a meglep? tényr?l, hogy a hazai ételkritikusok által csillagra esélyesnek vélt éttermek (Costes, Onyx) még csak be sem kerültek a top tizenkettes listába. Szerepel helyettük a Donatella's Kitchen és a Robinson étterem. (Az osztrák kollégák állítólag a Magyar Turisztikai Hivataltól kértek tájékoztatást. Még jó, hogy nem a BKV-tól.)



Ha okoz is hümmögést a döntés, badarság volna a Fausto's helyezését vitatni. Az ínyencek már évek óta Fausto di Vora éttermét tartják a legmegbízhatóbb pesti trattoriának. A meglepetés a Babel. Hiszen még a nevét is hibásan írják: Bábel Delikát, Babel delikate (helyesen: Babel Delicate). De hát Bábel tornyának építésekor maga az Úristen zavarta össze az emberek nyelvét. A dölyföt és a nagyravágyást akarta büntetni. (A helyesírásra nem gondolt.)

A Babel a Váci utcának a Vásárcsarnokhoz közel es? végén úgy trónol a 990 forintos „goulasch-paprika” turistamenüt kínáló becsali vendégl?k és strandpapucsot árusító butikok között, mint a megtestesült anakronizmus. Belül fekete-arany elegancia, a spanyol formatervez? nagyágyú, Andreu World székei, a divatos francia Élitis tapéták, olasz Boffi mosdók, az osztrák Claus Riedel poharak, kívül Zimmer Feri hónaljemberei, dzsoggingruhás turisták, az egész posztkádári vircsaft.

A megszállottság szent ?rülete kellett ahhoz, hogy valaki épp itt nyisson fine dining éttermet. De hát az Úr kedveli a megszállottakat. Hlatky-Schlichter Hubert (tulajdonos) és Pesti István (konyhaf?nök) pedig szentül hiszik, hogy egyszer a Váci utca újra Budapest legszebb flasztere lesz. És felkészültek a Magyar Bend?vel való ádáz küzdelemre is. Sous-vide-olnak, haboznak, thermomixeznek rendületlenül. A hagyományos magyar konyha receptjeit átírják, „újraalkotják”. Semmi sem hasonlít ahhoz, amit megszoktunk. A galambmellsalátát véres hurkával (no meg wasabival ízesített savanykás almamártással) tálalják, a halászlevet vajjal derítik, a töltött paprikát „alkotóelemeire bontják”.

A rakott kel még csak nem is emlékeztet az eredetire (sertéshálóba és kelkáposztába töltött rizses malacpofaragu, ropogós császárhússal és morzsában sült sertéssz?zzel), ám a falatnyi fogásban mégis benne rejlik a nagy rakott keljének minden zamata. Földönkívüli a gesztenyepüré is: ropogós morzsa- és csokilap között rejt?zik, tetején cukorszirupos gesztenyedarabbal. De sorolhatnánk az ételeket a végtelenségig: a Babel nem étterem, hanem étellaboratórium. Itt még a spotlámpák is úgy lettek beállítva, hogy kiemeljék az étek „éteri lényegét”. Itt nem f?znek: gasztromisést celebrálnak. Minden érzékszervünkre hatni akarnak, az ízek, illatok, látványos

kompozíciók egyetlen célt szolgálnak: a gasztronómiai élményt.

Persze ez nem mindenkinek jön be. Egyesek szerint a Babel „molekuláris parasztkítés”, mások úgy vélik, (rengeteg pénzért) „bélyeg- és papucsállatka méretű fogásokat kapunk”, amiket a becsületes magyar gyomor nem is érzékel. Istenem! Régi szabály, hogy aki éhes, ne menjen ingyenc vendéglőbe. Vagy harapjon valamit előtte a kifizetésben.

Vinkó József, hetivalasz.hu



Ajánló
