

Halászlétől a csukarétesig Nagybajcson

„A kertek alatt folyó Duna lehetőséget biztosít a jellegzetes dunai élővilág megismeréséhez. A halászat a megélhetést, a horgászat a kikapcsolódást, sportot jelent az itt és a környéken élő emberek számára. A település ma is a halászok falva, a horgászok paradicsoma. E szellemben alakítottuk ki az éttermet és környezetét” – olvasható a Bajcsi Halásztanya honlapján.



Konyhamustra

Az éttermek és ételleik felfedezésére várnak.

A ropogós apróhalak vékony, enyhén sós lisztbundát kaptak. Élmeny volt falatozni.



Halászlé pontyfilével. A finom halászlé titka az édes-nemes őrölt pirospaprikában rejlik.

A halászcserda Győrtől alig négy kilométerre, Nagybajcson található. A település szívében, amelynek magja a korai középkorban parányi halásztelep volt.

A hatodik-hetedik század óta rengeteg víz lefolyt az öreg Dunán, a magyar emberek halfogyasztási szokásai sokat változtak. A hazai étkezési kultúrában a legtalányosabb kérdőjel a hal. Karácsony előtt az emberek kígyózó sorokban állnak sorba friss pontyért. Ilyenkor szinte minden háztartásban halászlé az ünnepi menü, miközben egész évben alig-alig fogy a halból. Hólt a halfogyasztás pozitív élet-tani hatásai közismertek. Ilyen körülmények között több mint dicséretes az a hozzáállás, amely a Bajcsi Halásztanyára jellemző. Az étlap gerincét halételek szolgáltatják. Köztük egészen különlegesekre figyelünk fel. Nincs pontos adatunk arról, hány győri



Kiváló volt a sült süllőfilé bakonyi mártással és házi galuskával.

étteremben kínálnak kecségét, de legfeljebb néhányban. Egészen biztos ugyanakkor, hogy a bajcsi halászcárdában igen.

Május elsejét mi a következő menüsorral ünnepeltük. Első körben ropogós apróhalakat és halászlét pontyfilével kértünk. A finom halászlé titka a nagykanál jókedv, csipetnyi humor mellett a púpozott evőkanál édes-nemes őrölt pirospaprikában rejlik. Az alaplé friss pontyból érdemes készíteni. A bajcsi étterem halászeve nem túl sűrű, ennek ellenére az izére rossz szavunk nem lehet. A lé kellően forró, a bogrács tele pontyhússal. A ropogós apróhalak szerencsére nem „úsznak” fáradt olajban. Vékony, enyhén sós lisztbundát kaptak – élmény belőlük minden falat! Ha mi találunk ezt a fogást, a mártogatást hanyagolnánk, a paprikát, paradicsomot, lila hagymát rukkolával válto-

nánk ki. Vagy egyszerűen maradnánk a kicsi sült halak citromgerezdek társaságában.

Másodikra káposztás csukarétesre és bakonyi módra készített süllőfilére esett választásunk. A káposztás csukarétesnek kellemes ízt ad a savanyított káposzta, de az étel elbírna pluszcsuka-húst. A sült süllőfilé ugyanakkor hibátlan. A minőségi húst nem akarja elnyomni a bakonyi mártás, a házi galuska sem tolakodó. Tudják, hol a helyük, és azt, hogy a süllő viszi a prímet a tányéron.

További jó pontot szerzett a Bajcsi Halásztanya azzal, hogy a ház bora a csopaki Jásdi Pincéből érkezett. Az ételekért, a két deci jádsi chardonnay-ért, a két nagy almafröccsért és egy presszókávéért 6540 forintot fizettünk. Ár-érték arányt nézve (is) jól vizsgázott a Bajcsi Halásztanya.



A káposztás csukarétesnek kellemes ízt ad a savanyú káposzta.

AZ ÉTTEREM ÉRTÉKELÉSE

Konyha: ízletes, minőségi halételek, 8 (1-10-ig).

Minden egyéb (felszolgá-lás, étlap, berendezés, mi-lió): udvarias, berendezés, mi-lió): udvarias, korrekt személyzet, kissé idejétmúlt dizájn, 7 (1-10-ig).

Kóstolás és izélmény

Szerzőink inkognitóban járják az éttermeket, és étlapról rendelt fogásokat kóstolnak. Aztán tapasztalataikat megosztják a Gasztromagazin olvasóival.