

# Emre Şen



Şeflerimizden en genci Emre Şen, İtalyan Lisesi mezunu. İtalya'da mimarlık eğitimi aldıktan sonra daha keyifli şeyler yapma hayali ağır basmış ve Türkiye'ye dönüşünde Mutfak Sanatları Akademisi ile tanışmış. Gerisi ise lezzetle karışık keyif dolu bir hikaye... Mutfak sanatları Akademisi'nde 4,5 aylık bir eğitim, ardından 8 ay kadar Mikla'da iş tecrübesi, sonra tekrar MSA'de pastacılık eğitimi, yine 8 ay kadar İtalya Alba'da Michelin yıldızlı Chef Maurilio Garola'nın La Ciau del Tornavento adlı restoranında iş tecrübesi... Tüm bu deneyimler, Emre Şen'in geldiği noktayı açıklamak için kısa bir özet. Şimdilerde ise, ailesinin bir zamanlar ev olarak kullandığı Şile'deki arazide hayata geçirdiği Lavanda Otel projesinin başrollerinde...

**Mucize diye nitelendirdiğiniz bir tat var mı? Herhangi bir şey olabilir, bir baharat, bir sebze vs....**

"Tonka Bean" inanılmaz derinlikte kokulara sahip bir çekirdek, baharat olarak tatlı veya tuzlu hazırlıklarda kullanılabilir. 1 sene kadar önce ilk elime geçtiğinde uzunca bir süre cebimde taşıdım ve kokladım. Hala yatağımın başucunda bir kaseğin içinde duruyor. Aslında her ürünün kendine özgü bir tadı, dokusu ve derinliği olması zaten başlı başına bir mucizedir.

**Bizim için seçtiğiniz yemeğin özel bir anlamı var mı? Şu an mevsim olarak çok doğru bir yemek. Mayıs ve Temmuz ayları arasında oğlaklar en lezzetli kıvamlarına geliyorlar. Türk milleti olarak kuzu tüketimimiz oldukça yüksek ama çok daha özel bir ürün olan oğlak etini nadiren tüketiyoruz. Oğlağın ne kadar lezzetli olduğunu hatırlatmak istedim.**

## Süt Oğlak Üçlemesi;

Fırınlanmış Kafes:

250 gr. oğlak kafes (pirzola kısmı), 1 dal kekik, 1 dal biberiye, 2 diş sarımsak, deniz tuzu, karabiber, ayçiçek ve tereyağı.

Kuzu Göbeği Mantarları:

3 adet jumbo kuzu göbeği mantarı, 200 ml. süt, 1 çorba kaşığı ince kıyılmış soğan, deniz tuzu, karabiber, ayçiçek ve tereyağı.

Oğlak Jus:

2 kg. oğlak kemiği, 3 lt. confit oğlak pişme suyu, 60 gr. un, 50 gr. domates salçası, deniz tuzu, xantana

Kafes, kekik, biberiye, tuz, biber ve ayçiçek yağı ile 1 saat marine edilir. Kafes, tavada tereyağı ve ayçiçek yağı ile kızartmaya başlanır. Bitimine yakın tavaya ikiye bölünmüş sarımsaklar atılır ve 1 kaşık daha tereyağı eklenerek köpüren yağlar kızarmakta olan kafesin üzerinde gezdirilir. İşlemin sonunda kafes 10-15 dakika dinlenmeye alınır. 180 derecede fırınladıktan sonra ikiye kalemlik kalın bir şekilde dilimlenir ve servis edilir. Jumbo kuzu göbeği mantarları ikiye bölündükten sonra, tereyağı, ince kıyılmış soğan, tereyağı, tuz ve biber ile sotelenir. Üzerine biraz tavuk suyu eklenerek 8-10 dakika kadar pişirilir. Oğlak kemikleri satırla ufak parçalara ayrıldıktan sonra 220 C'de iyice karamelize olana kadar fırınlanır. Yarı yolda üzerine salça ve un eklenerek fırınlanmaya devam edilir. Confit oğlaktan alınan pişme suyu fırınlanmış kemiklerin üzerine eklenir ve dörtte biri kalana kadar fırında çektirilerek pişmeye devam eder. Kalan sıvı süzülür ve xantana eklenerek kıvamı artırılır.

Konfit Boyun

1 adet oğlak boyun, 1 dal biberiye, 1 dal kekik, 3 diş sarımsak, 1 adet defne yaprağı, arpacık soğan, ayçiçek yağı, 250 gr tuz, 125 gr şeker, 4 lt. su.

Tuz, şeker ve su bir tencerede kaynama noktasına getirilip hızlıca soğutulur. Boyun soğumuş olan karışımın içerisinde 3 saat boyunca bekletilir. Karışımın çıkartılır ve 8 saat kadar +5 C dolapta üzeri kapalı şekilde dinlenmeye bırakılır. Boyun, içine sığabileceği genişlikte mümkün olan en küçük fırın kabına koyulur ve üzeri 3 cm. geçecek şekilde ayçiçek yağı ile kapatılır. Biberiye, kekik, defne yaprağı, soğan, sarımsak, tane karabiber eklenir ve 90 C'de 10 saat fırınlanır. Pişme işlemi bittikten sonra kendi yağı içerisinde soğumaya bırakılır. Soğuduktan sonra boyun yağın içinden çıkarılır ve kemiğinden ayrılır. Yağın altında kalan su ise "oğlak jus" yapımı için bir kenara ayrılır. Serviste, boyun eti tavada kendi yağı içerisinde kızartılır ve fırında ısıtılır. Taze patatesler tuzlu su içerisinde haşlanır ve kabukları soyulur. Taneli hardal, krema, tereyağ ve tuz ile ezilerek lapa kıvamına getirilir. Kuşkonmazlar diğer malzemeler ile sotelenir.

