Dr. Kolláth György

Szolnokon születettem 1947. május 29-kén. A szolnoki Verseghy Gimnáziumban 1965-ben érettségiztem kitűnő eredménnyel. A szegedi JATE Jogi Karán 1971-ben szereztem summa cum laude diplomát, majd 1989-ben szakvizsgáztam. Előbb tanácsi dolgozó, majd minisztertanácsi főosztályvezető-helyettes, később minisztériumok törvényelőkészítő főosztályvezetője, miniszteri biztos és kormányhivatali főtanácsadó, végül prevenciós intézet helyettes vezetője voltam. 2000 óta vezetek ügyvédi praxist. Közigazgatási és alkotmányjogásznak vallom magam. Az ELTE és a Testnevelési Egyetem c. docenseként oktatok. A Marton Frigyes Emlékdíj birtokosa vagyok a közéleti humor kategóriában. Önállóan közjogi törvényjavaslataim száma 9, s több mint 70 kidolgozásában vettem részt. Évente közel 1000 szakkommentárt teljesítek. Párton és egyesületeken kívüliségemmel független szakembernek tartanak. Hobbijaim a különféleféle sportok, a filmek. A Klubrádióban szerkesztő-műsorvezetőként tevékenykedem. Gyermekem, Bálint 1983-ban született.

Finoman szólva a konyhában kevéssé igazodom el: nálam a „zsírosdeszka” kreálása már konyhaművészet. Mégis serényen segítek a párommak (ilyenkor az anyagi kár jelentős). N*em egy alkalommal önállóan is kísérleteztem a tűzhely mellett: az viszont tény, hogy a hozzám közel állók nap, mint nap emlegetik ezeket a próbálkozásokat,* és legközelebbre skalpolást ígérnek, íme! *Volt, hogy halat készítettem, ám a keserűjét nem távolítottam el, így fogyaszthatatlanná vált, s a nyakamon maradt. A szakácskönyvégetés kulináris eredményeim egyike, így akár következhetne itt a flambírozott szakácskönyv receptje. Valamikor régen egy újságírónő megtudta, hogy élek-halok a mákos nudliért, és kerekített ebből egy receptes storyt, de annak se lelem a nyomát. Grillezésben viszont nincsen párom: a barátokkal a pilisi erdőket járva sokat sütögetünk, s már rám merik bízni, hogy forgassam a húsokat és összedobjam a salátát. Itt is egy grillt próbálok összeütni saláta kísérettel: az elkészítési mód inkább ars poeticám tükrözi, miszerint lassan már semmit se tudok olyan jól, mint kóstolni és enni.*

Mézes-mustáros csirke zöldbabbal
Hozzávalók:
A grillhez:
4 csirkemell filé
1/3 bögre díjoni mustár
1/4 bögre méz
2 evőkanál majonéz
zsályalevél
A salátához:
50 dkg zöldbab
4 gerezd fokhagyma
1 fej vöröshagyma
olívaolaj
oregáno
kakukkfű
balzsamecet

Elkészítése:

Keverjük össze a mustárt, a mézet, a majonézt és a zsályalevelet, s az így kapott pácban forgassuk meg a megtisztított, megmosott mellfiléket, majd azokat hagyjuk pihenni, hogy keveredjenek az ízek. Olajozott, előmelegített grill-lapon süssük ki a pácolt fileket: a sütés közben a húst kenegessük meg kb. a páclé felével, ügyelve, hogy oda ne kapjon. Amíg sül a hús, a fokhagymát olívaolajon megforgatjuk, s hozzáadjuk a karikára vágott vöröshagymát, illetve az előzőleg megtisztított és sós vízben megfőzött zöldbabot. Ízesítjük oregánóval, kakukkfűvel és balzsamecettel. Szervírozáshoz kis tálkákba adagoljuk a salátát, melyre grillezett húsdarabokat helyezünk.