

Rákfogta kacs, avagy rákagombás vadkacsamell spenótos tésztával

Szerző: Kende

2008. május 16.

Utolsó frissítés 2008. augusztus 05.

3 db vadkacsamell 30 dkg rákagomba 30 dkg apró csiperke 3 fej lilahagyma 3 gerezd fokhagyma 0,5 kg spenótos metélő 1-2 ág friss rozmaring 1 dl vörösbors 1 dl olaj 3 ek szárazszőlőrántógyömbörcs és fehőrbors vadkacsamelleket kifiléztek és ceruza vastagságú cső-kokra vágjuk fel, majd jót szedolgozzuk az olajjal, szárazszőlősszal és fűszerekkel. Néhány rákás pihentetőst kávében forrós wokban, vagy tűrcsalapon pároljuk a húsokat majd hozzáadjuk a felszeletelt hagymát, és megvárjuk amíg az a ¼ vegessék végig. Ekkor kerülnek a tésztánkba a kevésbé felaprított gombák és a vörösbors, mely utóbbival feloldjuk a wokban addig keletkezett pároltsanyagokat. 5-10 perces további hőkezelést követően hozzáadjuk a zöldségfokhagymát, és az apróra vágott rozmaringleveleket. Utána zöldség ¼ k sárga és borssal, majd 1-2 keverést követően spenótos metélőjű gyöngyöket adunk hozzá. Mikor megérett a tésztát, tartottam tőle, hogy a bor, amihez ízlésszerűen - a 2004-es St. Lukács gyakorlat - tő fogja harsogni az egész tésztát, és mindenki csak arra tud majd odafigyelni. Éppen ezért igen kellemes csalás is volt, mikor a dekantálást követően a tésztát stoltuk a kettőre. A teljes mártékban bordás jellegű bor érett meggyöt, és erdei gyömműlceit egy leheletnyi fűst és egy morzsányi fűld fűszerezi, ami érdekes módon a vörösbors hős és a gombák ázót jelentés márték kihangsúlyozza. A cabernet franc és merlot házastársi szőlőletett St. Lukács gyakorlat ágyait szőp keretbe foglalta a st. Lukács gyakorlatomat is. A probléma csak az, hogy most szerezni kellene belőle legalább egy kartonnal.