

# Vadhúsos párnák mészés chilimártással

Szerző: -ka-p-r-

2009. március 16.

Utolsó frissítés 2009. március 17.

- 0,5 kg vad apróra hús
- 10 dkg füstölt szalonna
- 1+2 diónyi vaj
- 2 gerezd fokhagyma
- 2 db hagyma
- 3 ek sárga mustár, vagy osztriga szász
- 3 db szardella, vagy 1 ek szardella paszta
- 1 tk dijon-i mustár
- 1 dl tejföl
- 1 ek vegyes gombapor vagy zsemlemorzsa
- 2 tk provence-i fűszerkeverék
- 1-1 teáskanálnyi só és fehérbors
- 2 cs konyhakész rétesliszt

a mártáshoz:

- 3 ek mész
- 1 ek chilipaszta, vagy csipkepaprika
- 3 ek víz
- 1 csipet só

A réteslisztet a kókuszolajhoz olvasszuk fel a vaj egy serpenyőben, pirítsuk meg benne előbb az apróra vágott füstölt szalonnát, aztán a lereszelt sárga- és fokhagymát, majd adjuk hozzá a húst és gyakori kevergetés mellett süssük addig, amíg a hús ki nem fehéredik. Ezután fűszerezünk, hozzáadjuk a szardellát és a szászmustárt, majd zsírjára pirítjuk. Ha kihűlt, keverjük el benne 1-2 teáskanálnyi dijon-i mustárt, 2-3 evőkanálnyi tejfölt és 1 evőkanálnyi sárga- és réteslisztet. A készre kevert mártást 2-2 lapot vizezett konyharuhára fektetünk, ezeket megkenjük olvasztott vajjal, majd 10 cm széles szalagokat vágunk belőlük. A szalagok egyik végére 1-1 evőkanálnyi mártást teszünk, majd háromszög alakú visszahajtjuk a végeket, és a szalagunk elfogy és a mártást be nem csomagoljuk egészen. Ezt a folyamatot folytatjuk, amíg van a készre kevert mártásból. Az így elkészített háromszög alakú párnákat fokosra előmelegített sütőben, kivajazott tepsiben, vagy sütőpapíron kb. negyed órára alatta kőszre sütjük. Amíg a húsos párnák elkészülnek, a mártást elkeverjük a paprikával és a csipetnyi sóval, majd annyi vizet adunk ehhez, hogy az szirup állagú legyen. Ha vendégeknek készre tesszük, jelentős sikert arathatunk vele. A Borajánlak: A S Pince 2006-os Merlot-ját ajánlom hozzá, melynek fűszerezése nagyon jól illik a borkorcsolya mártáshoz és a mártásban szereplő paprikával. Készítsük borral íves, becsüljük meg minden cseppjét, mert minden nap ihatunk ilyet.