

Szarvasgerinc spárgájával és zöldséges burgonyapürével

Szerző: -ka-pár-

2009. május 10.

Utolsó frissítés: 2009. június 04.

- 60 dkg filézett szarvasgerinc
- 1 ek vadrágcső fűszerkeverék
- 2 dl étolaj
- 5 dkg vaj

- 1 cs zöldségszósz
- 1 dl vörösbors
- 1 ek só

- 3 gerezd fokhagyma
- 1 kg burgonya
- 3-4 ek, vagy 1 kis ¼veg pesto

- sós, borsos gerincfilét olajos rácsra helyezünk 1-2 napra, amit a szokásos fűszerkeverék, zöldségszósz és fokhagyma és borsos rácsra keverékből készítsünk. Miután a húst kivesszük a fűszeres olajból, kózzal hűzzük le a rácsra tapadt fűszerdarabokat, majd egy bevonatos serpenyőben süssük rá a kózzal. Ha ezzel megvagyunk, alaposan megsüssük és borsozzuk, majd dobjuk mellé a vajat, adjunk hozzá kb 2 dl vizet, és lefedve helyezük be 180 fokra előmelegített sütőbe kb. 10-12 percre, hogy a belseje ne maradjon egészen vörös.

Az ételhez fordítsuk meg a húst, helyezük elő a kózzal a vörösborsot a megtisztított és megmosott spárgára majd adjunk hozzá a húsra a bort és ismét lefedve helyezük vissza a sütőbe további 5 percre. Amikor kivesszük a sütőből, a spárgára csorgassunk némi sózott és forgassuk át a szaftban. A burgonyapürébe vaj és tej helyett használjunk zöldséges pesto-t, amitől igen illatos és krémes lesz. Ha nem jutunk hozzá, vajjal, bazsalikkal és kevés reszelt sajttal helyettesíthetjük. Borajánlás: A E kóstolónak teljesen fűszeres, komoly vadételhez egy kóstolónak finom cuvée-t ajánlok 2006-ból, melyben a cabernet franc bajoronyossága és a sauvignon gyümölcsössége mellett a merlot fűszerességé a domináns. Természetesen a Juhász Testvérek főlve ártás dőlésére, a Paptárgy származás és éppen e névvel illetett háziasításról van szó. A hosszú érlelt bor ne kerüljön a szaküzletek polcaira, érdemes hájt megkeresni és megkóstolni.