

Szarvashájszár-n rozmaringos vargányamártással

Szerző: Mons. Chien
2009. szeptember 19.
Utolsó frissítés: 2010. március 12.

- 80 dkg szarvashájszár-n
- 0,5 dl olaj
- 1 fej vörshagyma
- 3-4 gerezd fokhagyma
- 2,5 dl hőslevés
- 2 tk keményítő
- 0,5 dl konyak
- 0,5 kg apró vargánya
- 1 tk mész
- 2,5 dl tejszár-n
- 1-2 szál rozmaring

- sá, vörít bors A megtisztított filét ujnyi vastag szeletekre vágjuk, ezeket frissen tört borssal meghintjük és a felhevített olajon mindkét oldalukat hirtelen megpirítjuk. Ha ezzel megvagyunk, sázzuk a hősokat, majd serpenyőstől betesszük őket a 200 fokra előmelegített sütőbe 5-6 percre, ön. "Áthőzjük". Ezután a hájszár-ndarabokat előmelegített tányérokra szedjük és pihenni hagyjuk amíg a mártás elkészül.

A hősre használt serpenyőben maradt pörzsanyagokat egy kevés hőslevéssel feloldjuk, majd hozzáadjuk a finomra vágott vörshagymát és a fokhagymát, amelyeket kevés sával ávegesre párolunk. Ekkor adjuk hozzá a gombafunkák vastagabb részeit jó megapróva és az egészét a zsírra pirítjuk. Ezután beletehetjük a félbe, negyedekbe vágott apró vargányagombát, amit borssal és 1-2 teáskanálnyi frissen aprított rozmaringgal fűszerezünk, illetve a konyakkal megíve flambórozunk. Amikor a szesz előgett, íntsük fel az egészét a hőslevéssel, amiben előz legelkevertük a keményítő, és forraljuk ki jól a mártást. Ha kell káppon besűrűsítjük hozzá a mézet és a tejszárnt is és hagyjuk még egyszer felrottyanni. Az így elkészített fogásunkat párolt ri vagy burgonyakrokettel ajánlom tálalni. A Borajánl: A Szarvasi és erdeigombáiról ívön szá, ön mindenápp szóp vörítset ajánlanak hozzá, a villányi Maul Pincétől. S ha májr szóp vörítsetől beszélnék, akkor legyen a Taurus, mely mint az a névben is benne foglaltatik, a Bika jegyében és annak legkellemesebb vonásaival szíletett.