

Rakott tészta szarvashússal és erdei gombákkal

Szerző: Mons. Chien

2009. december 10.

Utolsó frissítés: 2009. december 10.

- 24 db lasagne tészta lap
- 40 dkg darált szarvas lapocka
- 10 dkg vaj
- 1 dl olívaolaj
- 30 dkg barna csiperke
- 5 dkg szárított vegyes erdei gomba
- 0,5 l paradicsomlé
- 0,5 l tej
- 2 dl fűzű tejföl
- 2 fej vörshagyma
- 5 gerezd fokhagyma
- 2 evőkanál keményítő
- 1 tk szárított rozmaryn
- 2 tk szárított bazsalikom
- 1 tk szurokfű
- 1 tk kakukkfű
- 0,5 dl szárított furmint

- só, bors

- 15-20 dkg reszelt emmentáli sajt a finomra felvágott vörshagymát lepirítjuk az olajon, majd hozzáadjuk a vajat, a zúzott fokhagymát és a darált szarvashúst. Gyakori kevergetés mellett, közepes lángon feredésig pároljuk (kb. 5 perc) majd hozzáadjuk a jól megmosott és felszeletelt erdei csiperkét. Ekkor sózzuk, borsozzuk, majd fedő alatt tovább pároljuk, és ha a csiperke már kiengedte a levét, beletesszük az előzű leg szinten megaprított és legalább egy átkeresztelt hideg vízben áztatott erdei gombakeveréket (vargánya, rókák, galamb-, szegfűgomba stb.). Ha a gomba és húskéverékünk már kicsit a szárazra pirult, ántsük fel a paradicsomlével (legjobb természetesen a nagyifőle hűzi), majd fűszerezzük. 5 perc lassó forralást követően adjuk hozzá a tejet és a benne elkevert keményítő-t, majd forraljuk jól össze az egészet. Végül bolondítsuk meg a szóst egy kevés szárított furminttal, amit általában igen jó kávé-só keverék mind az erdei gombáknak, mind pedig a szarvashúsnak. Ha ezzel is megvagyunk, egy megfelelő méretű tepsit, vagy tepsit illés tálal vajazzunk le az alját ki benne 4 réteget a szószal és a tésztával. Így, hogy legalább és legfeljebb szóst keréklés. Az így elkészült alkotásunkat helyezük 160-170 fokos sütőbe és sütjük kb 40 percig. Ekkor szórjuk meg a sajttal a tetejét és 180 fokon kb. 15 perc alatt pirítsuk rá. Ha kész vagyunk, tálalás előtt érdemes a tésztát kicsit pihentetni, hogy könnyebben tudjunk szeleteket venni belőle. Borajánlás: Egy igazán kiváló, érett, fajtajelleges tokaji furmintot adjunk hozzá, mint amilyen az Illés Pincészet 2004-es évjáratú szárított Furmintja. Érdemes eljuttatni Erdőbányára, vagy Bodrogkisludra...