

# Szarvassteak káposztával és fenyőmagos pirított csiperkével

Szerző: -ka-pá-r-

2010. június 20.

Utolsó frissítés 2010. június 21.

- 1 kg szarvashajtson
- 0,5 kg barnacsiperke
- 15 dkg fenyőmag
- 15 dkg káposzt
- 1 ek vadriz
- 10-5 dkg vaj

- 1 dl vörösborecet

- 2 dl olívaolaj

- só, borsA szarvashajtson-t 2 ujjnyi szeletekre vágjuk és a vörösborecet, olívaolaj, valamint szokásos vadpálesztéskeverékkel kb. 1/4 óra hideg pácba tesszük legalább egy óráig. Az így bepácolt húszeleteket 10 forró vajon hirtelen káposztára pirítjuk, majd további 5-6 percre a legmagasabb fokozatra állított tűzre tesszük "áthétszük".

Ezalatt a fenyőmagot egy szűrő serpenyőben enyhén megpirítjuk, majd hozzáadunk 5 dkg vajat és ebben pirítjuk meg a szeletekre vágott erdeicsiperkét. ha a steak káposzt van, morzsoljunk a tetejére bőven a sajtból, és a gombaragut egytől azonnal adjuk asztalra. Polentát, vagy friss kenyeret is adhatunk hozzá. A Borajánlás: A Belső és fia Pincés kiváló vörösbort, a 2007-es évjártó Imperial Cuvée-t ajánlom hozzá. Gyönyörű mály bősze szőne, telt fűszerműcsillag illata mellett zöben a Cabernet gyakran kissé nyers tanninait a Merlot és Pinot Noir szeléd-tik.