

Csokoládés szarvasragu

Szerző: Kapallás G. Gyula
 2011. június 26.
 Utolsó frissítés 2011. június 28.

- 1 kg szarvascomb, vagy lapocka
- 1 nagy fej vörshagyma
- 1 csokor halványzeller
- 1 nagyobb röp
- 3-4 ek vaj
- 3 ek paradicsompárra
- 2 dl vörshagyma
- 2 db babérlevél
- 1 kk cayenne bors

- 1 ek finomliszt
- 1 ek natúr kakaópor
- 10 dkg keserű csokoládé
- 10 dkg pecorino sajt
- 10 dkg fenyőmag apróra vágott hagymát lepirítjuk a felforrósított vajon, majd hozzáadjuk a nagyobb kockákra vágott szarvasbőrt, amit meghintünk a liszttel és a kakaóval, majd egytíz kb. 10 percig pirítjuk tovább. Ezután adjuk hozzá a szintén felaprózott zöldeket, a paradicsompárrát és felöntjük annyi vízzel, amennyi éppen

Az ételre felforrat ragut főszerezzük sárgával, cayenne borssal és babérlevéllel, majd lefedve, másfél órát főzzük tovább 1 liter vízben. Ha szükséges, időnként hozzáadjuk a vizet alatta, hogy le ne égjen. Ha a hús megpuhult, adjuk rához előbb a feketecsokoládét, majd a bort és a lereszelt peccorinó sajtot és főzzük fel még egyszer. Tálalásukkor szórjuk meg a ragut szarvasbőrben megpirített fenyőmaggal és adjunk hozzá burgonyakroketet, vagy hercegnő burgonyát. A Borajánlás: A Vincze Pincészet zöldségsborát egy 2007-es évjáratú Cabernet Franc-t ajánlok hozzá fogyasztani, melyben az érett bogyós gyümölcsök mellett karakteresen jelen van a pörkölt olajos magvak és a csokoládé íze is. Ez a bor igazi ajánlások a fajta kedvelőinek. Kiemelkedő minőségű, gazdag illat és zvilága felejtélmény minden ényenc számára.