

Szarvasgerinc pikáns gombaszusszal

Szerző: Kapallás G. Gyula
2011. november 17.
Utolsó frissítés: 2011. november 21.

- 0,5 kg szarvasgerinc filé
- 2 ek vaj
- 1 db vörshagyma
- 3 gerezd fokhagyma
- 5 cl konyak
- 1 dl hősleves
- 2 ek worchestershire szósz
- 1 ek angolmustár
- 1 ek paradicsompápra
- 2 ek erdeigomba por
- 1 dl tejszín
- 1 kis csokor bazsalikom

A szarvasgerinc filét megtisztítjuk a hártyáktól és majszerűvé vágjuk. A szeleteket sós vízben kb. 20 percig állni hagyjuk szobahőmérsékleten. Ezután papírtörülkövel leitatjuk a nedvességet, és megsózzuk borssal, majd a felforrósított vajban mindkét oldalukat 6-8 percig sütjük. Ha ezzel megvagyunk, a sós vizet kicseréljük a hőslevesre (fontos, hogy a szeleteket ne sósítsuk meg, mert így könnyen kiszáradhatnak és megkeményedhetnek). A visszamaradt zsíradékban megpirítjuk a finomra vágott hagymát és fokhagymát, majd hozzáadjuk a paradicsompápra, a worchestershire szószot, a mustárt és a gombaport. A szósz alapját ekkor flambé-rozzuk a konyakkal, majd felengedjük a hőslevesrel és a tejszínnel, amivel jól kiforraljuk.

A szószban felforrósítjuk a pihentetett hőszeleteket és az egészét megsózzuk a mustárral és a tejszínnel. Kiforraljuk burgonyakrémrel, zsemlegombócokkal vagy krumplival adhatunk hozzá.

Borajánlás: A Dimenzió Borászat 2007-es Cabernet Franc-jét ajánlom hozzá, melynek Virtus a neve. Buja, fűszeres illatával és testes karakterével jól passzol a fűszeres szarvasgombákhoz. Virtus: Vitázás, hűsítő, baktériumölő, vakmerőség. Könnyed, jótékony erőpróbára, de bármikor könnyűtelen harccal járhat. A beavatott harcosok egyik legnagyobb erénye.