

Pirított libamáj szarvasgombás rizottával

Szerző: -ka-p-r-

2012. március 19.

Utolsó frissítés 2012. március 20.

- 30 dkg házott libamáj
- 1 diónyi vaj
- 2 ek olívaolaj
- 20 dkg arborio rizs
- 1 fej lilahagyma
- 1 dl vörösbors
- 1 l csontleves (szarvascsontból)
- 1 db kisebb teli szarvasgomba
- 5 dkg parmezán

- s, bors lilahagymát finomra aprítjuk és szárazítsuk. A kávé mellett megpároljuk a felforrósított olajon. Ezután hozzáadjuk kerekszemes rizst, és néhány percig egytűt pirítjuk, amíg a rizs a végig nem lesz. Ekkor felöntjük a vörösborsos keverékkel, amit folyamatos keverés mellett teljesen elpárolunk. Ha mindezzel megvagyunk, szedjük ki a csontleves adagját, amit a felforrósított csontleves, amivel gyakori keveréssel, kb. 20 perc alatt fogkéményre pároljuk a rizst. Végül a tésztát leveles szarvasgombával, borsozzuk, majd hozzáadjuk a vajat, amit csodálatosan fűszeres és krémös lesz rizottával, valamint nagylyukú reszelt reszelt hozzáadjuk a szarvasgombát és a parmezánt, amit fantasztikus ízűt kapunk.

Az elkészített libamájat hidegen, ujjnyi szeletekre vágjuk fel, majd a szeleteket felforrósított teflon serpenyőben mindkét oldalukon megpirítjuk. A pirított libamáj szeleteket ezután kockacukornyi darabokra vágjuk fel és a forró rizottával tetejére szórjuk. Szigorúan frissen, elmelegített tányéron tálaljuk.

Borajánlás: A Debreczeni Pincészet 2008-as Etyeki Pinot Noirjét ajánlom hozzá, melynek fűszeres selymessége és kellemes savai jól illenek a libamáj, a szarvasgomba és a parmezán fűszeres ízéhez.