

Szarvashajtásznak az Állásborok mÁjrtÁjsban

SzerzÁ: Kende

2012. jÁnius 28.

UtolsÁ frissÁ-tÁs 2012. oktÁber 09.

- 6 szelet szarvas hajtásznak
- 6 ek dijon-i mustÁr
- 6 tk ecetes állásborok
- 3 fej vÁrshagyma
- 3 gerezd fokhagyma
- 3 ek libazsÁr
- 1 dl szÁjraz fehÁborok
- 5 dl hÁsleves
- 2 dl tejsÁnak
- 1 ek finomliszt
- 1 tk barnacukor
- sÁ, feketeborok

A hajtásznak szeleteket enyhÁn megkolpfoljuk, sÁzzuk, megszÁrjuk frissen tÁrt feketeborokkal, megkenjÁk 1-1 ek csÁpÁs mustÁrral Ás beborÁjuk hagyma, illetve fokhagymaszeletekkel. 1-2 Ára hÁtÁszekrÁnyben valÁs pihentetÁst kÁvetÁer pÁjcolt szarvashÁst mindkÁt oldalÁjn elÁsÁtjÁk a felhevÁtett libazsÁrban, majd alÁj ÁntjÁk a hÁslevest Ás fedÁt a puhÁjra pÁjroljuk benne.

Amikor a hÁs mÁr elkÁszÁlt, a saftjÁt ÁzesÁtjÁk mÁg egy kevÁs barnacukorral Ás fehÁborokkal, hozzÁadjuk a állásborokot, megszÁrjuk az egÁszet a lisztel Ás felÁntjÁk a tejsÁnnel. A hÁsokat megforgatva, nÁhÁny percig lassan tÁzÁjn forraljuk mÁg az egÁszet, majd tetsÁleges kÁrettel, sok safttal adjuk asztalra.

BorÁjnlÁs:

A Thummerer PincÁszet 2007-es ÁvjÁratÁ BikavÁr borÁt ajÁnlom hozzÁj, mely szÁp, Ásszetett gyÁmÁllással rendelkeÁ, rubin szÁnÁ, gazdag, fÁszeres ÁzÁ bor, lesimult tanninnal. Finom savakkal rendelkezik, Ás piros ribizlire emlÁkeztetÁ illata egyesÁl a fahordÁs ÁrleÁs ÁszkolÁsi illatÁval.