

Fokhagymás szarvasmáj furmintmártással

Szerző: -ka-pár-

2012. december 02.

Utolsó frissítés 2013. január 13.

- 1 db szarvasmáj
- 1 l tej
- 1 kis fej fokhagyma
- 20 dkg liszt
- 10 dkg vaj
- só, bors, fehérbors

- 2 dl száraz furmint
- 2 tk barnacukor
- 1 ek kukoricakeményítő
- 2 dl húsleves

A májat eltávolítjuk a károsító hatóanyagaitól és a vastagabb ereket, majd ujjnyi szeletekre vágjuk és a zöldség fokhagymával és hideg tejbe áztatjuk az egészet kb. 6-8 órára. A pácolt májszeleteket ezután lecsepegtetjük és borlisztbe forgatjuk, majd a felforrósított vajban mindkét oldalukat megpirítjuk.

Ezután a serpenyőbe beleöntjük a bort és feloldjuk vele a visszamaradt pácanyagokat, majd az így kapott esszenciát besűrítjük a húslevesben feloldott keményítővel. A mártást végül kevés barnacukorral, sóval és fehérborssal ízesítjük. Kéretként párolt kelkáposztát és metélt hagymás burgonyapárat adunk hozzá.

Borajánlás:

A Szent Benedek Pincészet 2009-es Tokaji Furmintját ajánlom hozzá, a Szent Tamás-dőlőből. A Tokaj-hegylánc legfelkapottabb, legendás területein, a mádi Szent Tamás dőlőben természetesen a mártással termelt furmint szőlőből készült száraz bor a belső sárga, libamáj, szárnycsőrű és borjókabócák és borjókabócák kőszőlő telek mellett tud leginkább kibontakozni. Á