

Á•nyenc szarvasborjÁ° pÁjstÁ©tom

SzerzÁ: Kende
2013. májjus 16.
UtolsÁ³ frissÁ-tÁ©s 2013. májjus 17.

- 40 dkg szarvaslapocka
- 2 szÁjl petrezselyemgyÁ¶kÁ©r
- 1 db kisebb zsenge zellergumÁ³
- 1 fej vÁ¶rÁ¶shagyma
- 2 gerezd fokhagyma
- 5 db szegfÁ±bors
- 1 kis darab gyÁ¶mbÁ©r
- 6-8 szem feketebors
- 5 dkg vaj
- 1 db tojÁjs
- sÁ³, bors
- kÁ©shegynyi Á'rÁ¶lt babÁ©r
- kÁ©shegynyi fehÁ©rbors
- 50 dkg leveles tÁ©szta
- 2 ek fekete szezÁjmmag
- 1 kis Á¼veg kb. 10-15 dkg erdei gyÁ¼mÁ¶lcs (Áifonya, csipke, szeder stb.) dzsem
- 1 ek zselatinÁ A szarvasborjÁ° lapockÁjÁjt egyben kiÁjztatjuk hideg vÁ-zben, majd bÁ' vÁ-zben feltesszÁ¼k fÁ'ni, akÁjr egy Ájtlagos hÁ°slevest. MiutÁjn leszedtÁ¼k a habjÁjt, hozzÁadjuk az egÁ©szben hagyott vÁ¶rÁ¶shagymÁjt, a zsenge fehÁ©rrÁ© Á©s zellert, 1 ek sÁ³t Á©s a darabos fÁ±szereket. Ha a hÁ°s megpuhult, kivesszÁ¼k a levesbÁ'l a zÁ¶ldsÁ©gekkel egyÁ¼tt Á© hagyjuk kihÁ±lni. Ezalatt a levelestÁ©sztÁjt kinyÁ°jtjuk kb. fÁ©l cm vastagsÁjgÁ°ra, majd 200 Ft-os Á©rme nagysÁjgÁ° karikÁjk szÁ°runk ki belÁ'lÁ¼k, melyeket szilikonos sÁ¼tÁ'papÁ-rra helyezÁ¼nk. A tÁ©sztakarikÁjk felÁ©t megkenjÁ¼k a villÁjval habo kevert tojÁjssal Á©s megszÁ³rjuk a fekete szezÁjmmaggal, majd a 150 fokra elÁ'melegÁ-tett sÁ¼tÁ'be helyezzÁ¼k kb. 15-20 percre, amÁ-g a tetejÁ¼k pirosra nem sÁ¼l.

Á

EzutÁjn a zselatint kb. 2,5-3 dl hÁ°slÁ©vel elkeverjÁ¼k Á©s hozzÁadjuk a kb. 20 dkg gyÁ¼mÁ¶lcslekvÁjrhoz. Az Á-gy kapott szÁ³szt csaknem forrÁjsig hevÁ-thÁ¼k, majd hagyjuk kihÁ±lni Á©s egy sÁ¼tÁ'papÁ-rra kiÁ¶ntve, hideg helyen megdermedni. Ha ezekkel megvagyunk, a hÁ°st Á©s a zÁ¶ldsÁ©geket felvÁjgjuk kisebb darabokra Á©s nÁ©hÁjny evÁ'kanÁjnyi levessel, valamint a vajjal egyÁ¼tt a konyhai aprÁ-tÁ³ba tesszÁ¼k. SÁ³val, kÁ©shegynyi Á'rÁ¶lt babÁ©rral, fekete- Á©s fehÁ©rborssal fÁ±szerezzÁ¼k, majd homogÁ©n masszÁjvÁj pÁ©pesÁ-tjÁ¼k. A kisÁ¼lt Á©s kihÁ±tÁ¶tt levelestÁ©szta korongok kÁ¶zÁ¼l a simÁjkat megkenjÁ¼k, vagy habzsÁjkbÁ³l meghalmozzuk a friss pÁjstÁ©tommal, majd teszÁ¼nk rájuk egy-egy szelet gyÁ¼mÁ¶lcszselÁ©t, amit megkoronÁjzunk, a szezÁjmmagos tÁ©sztakarikÁjval. Á BorajÁjnÁ³:

EgyÁ©rtelmÁ±en egy Á¼de, 2012-es Á©vjÁjratÁ°, gyÁ¼mÁ¶lcsÁ¶s rosÁ©bort ajÁjnlok hozzÁj, melynek Á-zeiben az erdeiszamÁ³ca, a vadmÁjlna Á©s a szomolyai cseresznye dominÁjlnak. Cabernet, merlot Á©s kÁ©kfrankos elÁ'nyben.Á Á Á