

# Erdei gombával, kecskesajttal és rukkolával tálalt szarvascomb

Szerző: Kapallás G. Gyula  
 2013. szeptember 08.  
 Utolsó frissítés 2013. szeptember 13.

- 120 dkg szarvascomb filé
- 50 dkg vegyes erdei gomba vagy termesztett barnacsiperke
- 1 nagy fej hagyma
- 2x5 dkg vaj
- 2 ek olaj vagy libazsír
- 15 dkg rukkola
- 15 dkg kecskesajt vagy feta
- 1 kk ártájt rozmaring
  
- 1 kk morzsolt kakukkfű
- só, fekete- és fehérborssal és kicsit hagyjuk pihenni.
- 2 dl hárslé vagy sör

A szarvascomb filét egy éles késsel, az izomrostokkal párhuzamosan bevágjuk, majd tább helyen ugyanígy megnyitjuk és vágjuk teljesen kiterítjük. Az így kapott nagy szelet hátát kicsit megklopfoljuk, majd enyhén besűzük (mert a kecskesajt is elég sós) és megszerjük ártájt fekete illetve fehérborssal és kicsit hagyjuk pihenni. Ezalatt a hagymát felvágjuk finomra és vajon ívesre pároljuk, majd hozzáadjuk a megtisztított és felszeletelt gombát, amit fűszerezünk kevés fehérborssal, ártájt rozmaringgal és kakukkfűvel, majd pirítsuk zsírra és hagyjuk kicsit kihűlni.

Ha mindezzel megvagyunk, a hársát itassuk le a só által kivont nedvességet, majd terítsük ki egy deszkára, és a kávézóna oszlassuk el rótegesen a rukkolát, a kecskesajtot és a fűszeres gombát. Ezután a hátát hajtsuk ketté, és szőlőt tázzuk át szeletenként vagy fogvájával. Hevítsük fel az olaj és a maradék vaj keverékét, majd a hátát mindkét oldalát süssük benne 8-10 percig. Ha ezzel megvagyunk, tartsuk alát egy csészényi hárslevest (vagy ha nincs éppen kávé akkor sör) és tegyük be a 200 fokra előmelegített tárt be további 15 percre, hogy teljesen átsüljön, ugyanakkor belül még kissé rászász-n maradjon és ne száradjon ki. Miután kivettük a tárt, felszeleteljük és elátt pihentessük kb. 10 percig, majd tetszőleges kávéval tálaljuk.

Borajánlás:

Egy 2011-es évjáratú Somlói Juhfarkot, vagy Tokaji szürke Furmintot ajánlok fogyasztani, mivel ezek animális-, illetve fűlides-ísványos jegyei jól illenek a kecskesajt a gomba és rukkola ázvilágához. Á Á Á Á