

Fenyőmagos gombaragu

Szerző: -ka-pá-r-

2016. szeptember 23.

Utolsó frissítés: 2016. szeptember 24.

Á

- 20 dkg szarvashajtású-n
- 10 dkg vargánya
- 20 dkg laskagomba
- 1 marék fenyőmag
- 1 fej vöröshagyma
- 1 ek olaj
- 5 dkg vaj
- 1-2 gerezd fokhagyma
- 1 kk ártalmatlan rozmaring
- 1 kk morzsolt kakukkfű
- 1 kk fekete bors
- 1 dl száraz szamorodni vagy száraz sherry

A szarvashajtású-n egy kővel vöröshagyma szeletekre vágjuk és a zúzott fokhagyma, az olaj, illetve a vöröshagyma keverékével bepácoljuk, majd egy ójszakán át pihenni hagyjuk. A fenyőmagot egy felhevített száraz serpenyőben átvatosan, folyamatos rázogatás mellett megpirítjuk 1-2 perc alatt, majd hideg porcelán tálcára helyezve félretesszük. A felhevített serpenyőben a vöröshagyma szeleteket néhány perc alatt kifésűsítjük, majd szintén félretesszük. Ezután a serpenyőben felolvasztjuk a vajat és megpirítjük benne a vöröshagyma szeletekre vágott hagymát. Ha a hagymaszeletek kellően megkaramellizálódtak, adjuk hozzá a szeletekre vágott, vagy tálalható gombákat, majd szórjuk rá a fenyőmagot és a kisebb szeletekre darabolt szarvashajtású-n.

Erősebb ízűn pirítsuk össze az egészét, majd ha a gombák elpárologtatták a levét, süssük és tálaljuk fel a rá a borral. Házikenyőből készült pirítással, meleg eláztatással tálaljuk.

Borajánlás:

Á Mi mást ihatnánk hozzá, ha nem egy 2010-es, vagy még régebbi száraz szamorodni Tokajból? Vagy egy Somlói Furmintot 2012-ből... vagy bármilyen száraz sherry-t a birtokból...?