

PÁjcolt Áµzcomb pestoval tÁ¶ltve

SzerÁ: Georinno
2007. november 11.
UtolsÁ frissÁ-tÁs 2007. november 21.

- 1 kg csontozott Áµzcomb
- 4 ek pesto
- 1 pÁrÁhagyma
- 2x1 mÁter kendermadzag
- 1 dl olaj
- 2dl fehÁrbor

A pÁjchoz:

- 1 dl olaj
- 3 ek balzsamecet
- 2 tk szÁ-nesbors
- 1/2 szerecsendiÁ reszelve

- 4 gerezd zÁzott fokhagymaA szÁ-nhÁsbÁ egy Áles kÁssal kÁt egyforma nagysÁjgÁ darabÁ vÁjgunk az izomkÁt mentÁn, majd ezeket aprÁ, hosszanti vÁjgÁsokkal kiterÁ-rjÁ¼k, mintha filÁznÁnk. A cÁl, hogy kÁt egybefÁggÁµ, kb. kÁttenyÁrnyi darabot kapjunk, amit kÁsÁbb megtÁlthetÁ¼nk, Ás fel tudunk gÁ¶ngyÁ¶lni. A kiterÁ-tett hÁsdarabokat ez bekenjÁ¼k a pÁjccal, Á¶sszehajtogatjuk Ás 2-3 napig hagyjuk hideg helyen, a levegÁtÁl elzÁrva Árni.Á

A pÁjcolÁst kÁ¶vetÁµen a kiterÁ-tett hÁsszeleteket sÁzzuk, megkenjÁ¼k 2-2 evÁµkanÁl pestoval, hosszÁban fÁlbe, vagy negyedbe vÁgott pÁrÁhagymÁt helyezÁ¼nk rÁj, majd Ávatosan felgÁ¶ngyÁ¶ljÁ¼k. Ezt kÁ¶vetÁµen az elÁµzÁµleg borba Ájztatott vÁkony kendermadzagokra kÁ¶zÁ¶nsÁges csÁszÁhurkot kÁ¶tÁ¼nk, amit rÁjszorÁ-tunk a rolÁdok egyik vÁgÁcÁ majd jÁ szorosán vÁgighurkoljuk azokat Ás vÁgÁ¼l egy sima csomÁval megkÁ¶tjÁ¼k. Erre azÁrt van szÁ¼ksÁg, hogy sÁ¼tÁs kÁ¶zben a hÁs ne tekeredjen ki, Ás bent maradjon a pesto, valamint a pÁrÁhagyma Á-ze. Ha a kÁ¶tÁ¶zÁssal kÁszen vagyunk, egy nagyobb lÁbasban hevÁ-tsÁ¼k fel a zsiradÁkot Ás kapassuk meg benne a rolÁdok kÁ¼sejÁt. EzutÁn helyezÁ¼k azokat rÁmai tÁlba, Á¶ntsÁ¼k rÁjuk a visszamaradt pÁjclevet, olajat Ás bort, valamint a megmaradt pÁrÁhagymÁt szeletekre vÁgva. SzÁrhatunk rÁj fÁlbevÁgott csiperkÁt, vagy rÁkagombÁt, esetleg csÁ-kokra vÁgott sonkÁt is, majd lefedve, elÁµmelegÁ-tett sÁ¼tÁµben 180 fokon sÁ¼ssÁ¼k 45-50 percig. VÁgÁ¼l tÁvolÁ-tsuk el a hÁsrÁ a zsineget, majd szeljÁ¼nk belÁµle ujnyi vastag tallÁrokot. Áon mivel gombÁt Ás sonkÁt is adtam hozzÁj, a ragut vÁgÁ¼l paradicsomlÁcvel Ás mÁg kÁt kanÁl pestoval gazdagÁ-tottam, Á-gy mÁis kÁ¶ret szÁba sem jÁ¶hetett, csak a polenta.Á BorajÁnlÁ: Á

A pesto bazsalikomos Á-ze, a tarkabors, Ás a szerecsendiÁ valami illatos fehÁret diktÁj, mÁ-g a tÁ¶bbiek viszonylag magas alkoholt Ás erÁteljes savakat kÁrnek. GÁ¼nzer TamÁs Mount Blan cuveÁc-je Áppen illett hozzÁj, hiszen ebben a tÁtelben a rizling erejÁt az Ársai Á¼dÁcÁge Ás illata teszi valÁban izgalmassÁj.Á

Á

Á