

Strucc java Benyovszky márdra

Szerző: -Fuxy-

2007. december 13.

Utolsó frissítés: 2007. december 14.

- 90 dkg strucc combhús
- 10 dkg kókuszreszelék
- 5 dkg friss gyömbér
- 1 szerecsendió
- 1 tká szemesbors
- 1,5 dl olaj
- 1 dl száraz fehérbor
- 1-2 db zsenge cukkini
- 1 db kárpates padlizsán
- 3 db szárpaprika
- 1 kis fej káposzta
- 20 dkg gomba
- 3-4 gerezd fokhagyma
- 1 ek méz
- 1-2 chili
- só

A marhabúsnál hasonló, ám máris szűkebb, ám máris szűkebb, ám máris szűkebb strucc combhúst az izommentelen megtisztított, majd 1 centi vastag szeleteket vágunk belőle és jó kiklopfoljuk azokat. Az így kapott húsleves szeleteket finomra tört szemesborsal és sóval fűszerezzük, majd bekenjük olajjal és néhány vagy akár egész csokorban keresztül pihentetjük a húst a tűszekrényben. Felhasználás: elűt a szeleteket kókuszreszelékbe forgatjuk, majd wok-ban olajat hevítünk és hirtelen kisütjük benne az így márisdon bebundázott hússokat.

A struccszeleteket ekkor forraltuk és a visszamaradt olajban megpirítjuk a metélőre vágott szárpaprikát, majd hozzáadjuk a negyedekbe vágott gombát. Ha a paprika már főlkész állapotban van, adjuk hozzá a főbevágott erős paprikát, a lereszelt gyömbért és fokhagymát, majd 1-2 perc múlva sorrendben a cukkinit, a padlizsánt és a káposztát szintén ceruzajnyi vastagságú metéltre aprítottunk elűzűleg. Ha a zöldek már kezdenek odakapni edényhez, űntsük kárpates azt borral, hogy a pűrsanyagok leoldódjanak rála, ezzel is gazdagítva saftot. (Borunk eredetileg természetesen pálmabor lenne, esetünkben azonban egy jó cserszegi fűszeres is kitűnűen megteszi helyette.) Végül reszeljük erre a zanzibári eredetű zöldekűre egy szerecsendiót és keverjük el az egész máriszet. A korábban kisütött és máris valós szűkebb leg kihűlt hússzeleteket csokorba vágjuk és a wok szélén melegítjük fel. Az űtelt párolt vadrázzsal tálaljuk. Borajánlás: Á Afrikai magyar kajához egy magyar nemes-tűs szőlűbűl valűs bor, a máris annyiszor emlegetett cserszegi fűszeres dukűl. De a jó űregű chardonnay, vagy a sokoldalű sauvignon blanc is jű megűllja mellette a helyűt. Á Egyűb kűpek: