

Fogoly pikáns májrtásban

Szerző: Miskolci Mátyás

2007. december 22.

Utolsó frissítés: 2007. december 28.

- 4 db fogoly
- 15 dkg füstölt szalonna
- 40 dkg vargánya
- 1 nagy csokor petrezselyem
- 2 nagy fej vörshagyma
- 2-3 sárgarépa
- 1-2 petrezselyemgyökér
- 1 ek. kapribogyó
- 0,5 dl vörshagyma
- citromlé
- só, bors

- 2 kockacukorral egy foglyot megtisztunk, beszedünk és a hasrétét megtámasztjuk tisztított, nagyobb szeletekre vágott nyers, vagy előzetesen beáztatott szárított vargányával, valamint vágott petrezselyemmel. Egy lábasban megpirítunk 15 dkg füstölt szalonnát, erre szórjuk a karikára vágott vörshagymát, sárgarépát és petrezselyemgyökert annyi zselével ami éppen hogy ellepi a zöldeket, majd ráhelyezzük erre a zöldegyreket foglyokat és fedő alatt a tűzhelyen puhára pároljuk őket.

Ha megpuhultak, kiszedjük, kettévágjuk és tűzállóba fektetjük a 8 fől madarat, a bennük párolódott gombó pedig kávéjékkel halmozzuk. Két kockacukrot megpirítunk, majd a karamellát felforraltuk 1 dl zselével és egy evőkanál vágott kaprival, melyet a lábasban lévő zöldekhez adjunk és jóval kiforraltuk fől dl vörshagymával együtt. Ezután zöldeket szitálunk (vagy turmixgép segítségével) áttörjük, citromlével savanyítjuk, majd ráadjuk a tűzállóban lévő gombó és fől foglyokra és 15-20 percre a máj forrás sátabbe tesszük, lefedve. A főcél is nagyon egyszerű. Borajánál: Az elkészült ételhez egy 2006-os Villányi Portugisert ajánlanak Gábor Tamás pincésnél. Miskolci Mátyás nevére olvasnánk! Köszönjük!