

Konfitált szarvascomb szederlekváros pörkölet

Szerző: Kende

2008. augusztus 12.

Utolsó frissítés: 2008. november 29.

Először a konyhában gondolat a konfitálás és a májzszerelés. Molnár B. Tamás: a franciaországi dőlő vidékén a konfitálás. Szó szerint fordítva: a zsír, mivel tartósított kacsát vagy libát is lehet készíteni (canard/confit d'huile). Nos, ezt máig soha senkinek sem jutott eszébe korszerűsíteni a konfitálás technikájával, Gascogne, Bearn, francia Baszkföld (Pays Basque) vidékéről ered, ahol sok kacsát-libát hizlaltak a májja miatt. A szárnyasokat november közepétől január elejéig, s a zselés konyhákban, vagyis a házban kezdeni kell valamit, nehogy megromoljon. Innen a konfitálás, amit sok ember maga készített el otthon, akár a lekvárt, de konzerv formájában kapható az üzletekben is. A májzszerelés tulajdonképpen a zsírban abrázálás: a húst jéggel alátámasztva, a sajtot zsírban "áztatva" annyiban, hogy ellepje, majd ugyanebben tesszük el a cserépben a zselésben. Ezzel a módszerrel azonban nem csak tartósított kacsát, hanem megáztatva az eredeti zamatát, a zselét is, amit természetesen eláztatással, fűszerezéssel ki is emelhetjük, illetve kedvünk szerint áztatunk. A hosszú májkon keresztül forrásponthoz alatti hőmérsékleten melegített húsrostjai ugyanakkor fellazulnak, textúrájuk porhanyós, az a hozzáadott zsírral egyben szaftos is válik. A konfitálás, ahogyan az elbűbésítő kitűnik - tehát nem a diétás reformkonyha rajongóinak számára gasztronómiai eljárás, de húst ez máj legyen az bajuk. Az alábbiakban egyik kedvenc vadétele, a konfitált szarvascomb elkészítését szeretném bemutatni, amely sós vajjal, szederlekvárral és májval készült, völgényes ízű és egyik legegyszerűbb húsétel, vagy sült-asztali fogás lehet ami csak lehet. Ehhez az alábbi hozzávalókat kell készítenünk:

- 70 dkg szarvascomb
- 120 dkg libazsír
- 2 ek worchester szósz

- 2 ek vörösvirág szósz
- 1 ek fokhagymakrém

- 1 tk fekete bors
- 1 káshégyenyi só
- szederlekvár
- 1 cs májval

A tésztához:

- 28 dkg liszt
- 8 dkg vaj
- 1/2 dl tejföl
- 1 db tojás
- 1-2 ek fekete bors

A combot megtisztjuk a hártyáktól és a felesleges zsírtól, majd nagyobb, falatnyi kockákra vágjuk. A fűszerekből a szószokba keverőket készítsük, ebbe jól beleforgatjuk a húst, majd az egészet hűtőbe helyezzük. A szarvascombot keresztül állni hagyjuk. Majdnem egy magasabb falú cserépedénybe, vagy fazékba helyezük, hagyjuk szobahőmérsékletre felmelegedni, majd a meglángosított zsírral felöntjük úgy, hogy az teljesen ellepje. Ezután fedetlenül helyezzük be az edényt az enyhén melegített sütőbe, majd vegyük ki a tűzről. A húst a sütőben a zsír soha ne bugyogjon, mert akkor hűsünk a húst és nem konfitáljuk. Ha netán mégis túlmeleged a hús, hűtsük ki jobban az ajtaját. Kb. 6 órányi hőkezelést követően a szarvascomb elkészült, amit vagy a zselésbe tálalva, zsírral lezárva bedunsztolunk, mint egy egyszerű befőttet, vagy lezárva kihűtjük és az alábbi májdon elkészítjük a vajjal, szóssal, szederlekvárral tálalunk. A lisztet győzősdeszkán áztatva a tejfőllel, tojással, fekete borsal, és káshégyenyi sóval. Abban az esetben, ha a zsír szarvasra sikerülne, adjunk még hozzá 1-2 evőkanál bort, és addig győzünk, amíg a hús nem válik. Ezt követően a húst a keresztül pihentessük majd hűtsük ki lisztet deszkán 2-3 mm vastagságúra. A vajat kózzal alakítsuk lepényformára és helyezzük a tésztát közepre, majd a tésztát szeljük le a hústól. Ezután sodrásával hűtsük ki az egészet lapos ísmételjük meg a hús alkalommal. Ekközben a győzőnk ráj, hogy a vaj a kezünk melegével ne olvadjon meg a hús gősgon a tésztában. Végül a pogácsaszagatással készítsük a húst, hogy a vaj a kezünk melegével ne olvadjon meg a hús gősgon a tésztában. Végül a pogácsaszagatással készítsük a húst, hogy a vaj a kezünk melegével ne olvadjon meg a hús gősgon a tésztában. Végül a pogácsaszagatással készítsük a húst, hogy a vaj a kezünk melegével ne olvadjon meg a hús gősgon a tésztában.