

Szarvasgerinc Stroganoff márdra

Szerző: Kende

2008. október 16.

Utolsó frissítés: 2008. október 23.

- 45 dkg filézett szarvasjava
- 30 dkg füstölt tarja
- 30 dkg vegyes erdei gomba
- 2,5 dkg szárított vargánya
- 5 dkg vaj

- 2 fej hagyma
- 1 kis ¼veg capribogyó
- 3 db kávézemes csemegeuborka
- 3 dl fűzetejszín
- 1 dl vörösbort

- Ártított feketebors

- sőt a húst rostirányára merőlegesen ujjnyi szeletekre vágjuk és lazán megvergetjük egészen fellazítva ezzel texturáljuk. Az így nyert darabokat csókra vágjuk és a felforrósított vajon hirtelen megsütjük. Ha ezzel megvagyunk, a húst kiszedjük és a visszamaradt zsíradékban lepirítjuk a hagymát, majd hozzáadjuk a frissen szedett erdei gombákat (rakagomba, csiperke, pereszke, tinóru, stb.) nem túl apróra vágva. Ha a gomba levet eresztett, adjuk vissza hozzá a hűs csókokat és tegyük bele a csókra vágott füstölt tarját, valamint a májról elre beáztatott vargánya szeleteket is.

Amikor az egész kezd a zsírjára pirítani, ártítsuk hozzá a bort, és adjuk bele a felcsókozott csemegeuborkát, valamint a capribogyót. Végül engedjük fel a tejszínnel, és azáltal szerint fűszerezzük sóval, valamint frissen ártított feketeborssal. Kéretnek burgonyakroketet, sült burgonyát, illetve metélt tésztát kínálhatunk hozzá. A Borállásnál: Ehhez a kiváló szarvasraguhoz nem más dukál, mint az Agancsos Pincészet 2003-as Cabernet Franc Barrique-ja. Bizton állíthatom, hogy e párosítás az egykor fonyó udvari étletét a Stroganoff familia asztalára

Á