

Vadhúsos párnák mészés chilimártással

Szerző: -ka-p-r-
2009. március 16.
Utolsó frissítés 2009. március 17.

- 0,5 kg vad apróra hús
- 10 dkg füstölt szalonna
- 1+2 diónyi vaj
- 2 gerezd fokhagyma
- 2 db hagyma
- 3 ek sárga mustár, vagy osztriga szász, vagy osztriga szász
- 3 db szardella, vagy 1 ek szardella paszta
- 1 tk dijon-i mustár
- 1 dl tejföl
- 1 ek vegyes gombapor vagy zsemlemorzsa
- 2 tk provence-i fűszerkeverék
- 1-1 teáskanálnyi só és fekete bors
- 2 cs konyhakész rétesliszt

a mártáshoz:

- 3 ek mész
- 1 ek chilipaszta, vagy csipkepaprika
- 3 ek víz
- 1 csipet só

A réteslisztet a füstölt szalonnához olvasszuk fel a vaj egy serpenyőben, pirítsuk meg benne előbb az apróra vágott füstölt szalonnát, aztán a lereszelt sárga mustárt és fokhagymát, majd adjuk hozzá a húst és gyakori kevergetés mellett süssük addig, amíg a hús ki nem fehéredik. Ezután fűszerezünk, hozzáadjuk a szardellát és a sárga mustárt, majd zsírjára pirítjuk. Ha kihűlt, keverjük el benne 1-2 teáskanálnyi dijon-i mustárt, 2-3 evőkanálnyi tejfölt és 1 evőkanálnyi sárga mustárt. A készre pirított gombákba káposztát, amit adott esetben helyettesíthetünk zsemlemorzsával. A réteslisztből 2-2 lapot vizezett konyharuhára fektetünk, ezeket megkenjük olvasztott vajjal, majd 10 cm széles szalagokat vágunk belőlük. A szalagok egyik végére 1-1 evőkanálnyi tésztát teszünk, majd háromszög alakú visszahajlítjuk a tésztát, és a szalagunk elfogyásáig a tésztákat be nem csomagoljuk egészen. Ezt a folyamatot folytatjuk, amíg van a tésztaszalagokból és a tésztából. Az így elkészített háromszög alakú párnákcsakat fokosra előmelegített sütőben, kivajazott tepsiben, vagy sütőpapíron kb. negyed órára alatta káposzta sárga mustárral. Amikor a húsos sárga mustárleves elkészült, a mártást elkeverjük a paprikakrémmel és a csipetnyi sóval, majd annyi vizet adunk ehhez, hogy az szirup állagú legyen. Ha vendégeknek káposztát készítünk, jelentős sikert arathatunk vele. A Borállás Vad S Pince 2006-os Merlot-ját ajánlom hozzá, melynek fűszeressége nagyon jól illik a borkorcsolya tésztához és a mártásban szereplő paprikakrémmel. Készítsük borral íves szék, becsüdjük meg minden cseppjét, mert minden nap ihatunk ilyet.