

# Strucc rolÁid datolyÁival tÁrtve, zÁrdors mÁrtÁissal

SzerÁ-ka-pÁ-r-

2007. augusztus 14.

UtolsÁ frissÁ-tÁs 2008. februÁr 18.

- 1,2 kg strucc comb (diÁ, vagy hosszÁfilÁ)
- 20-22 db aszalt datolya
- 1 dl oliva olaj
- 1 ek zÁrdors
- 20 dkg zsÁ-ros fÁstÁlt sajt
- 0.5 l hÁsleves
- 1 ek burgonyakemÁnyÁ-tÁ
- 1 dl tejsÁ-n
- 1 tk dijon-i mustÁr

- sÁÁ marhabÁlsÁ-nhez hasonlÁ (de attÁl jÁval olcsÁbb) vÁrt hÁsbÁl 8 egyenlÁ szeletet vÁgunk Ás a szeletek lazÁn kiklopfoljuk, majd sÁzzuk Ás meghintjÁk kevÁs frissen tÁrt zÁrdorssal. MÁ-g a hÁs pihen nÁhÁny percig, ad a datolyÁt kimagozzuk, a sajtot pedig ceruza vastagsÁig csÁ-kokra vagdaljuk. Ezt kÁvetÁen a hÁsszeletek egyik hosszanti vÁgÁre datolyÁt Ás sajtot helyezÁnk, majd szorosán ÁsszegÁngyÁljÁk Áket. A rolÁidokat oliva olajjal ki tÁzÁllÁ edÁnybe helyezÁk, rÁÁntjÁk a hÁsleves felÁt, majd lefedve, elÁmelegÁ-tett sÁtÁben 45-50 percig sÁ mÁrsÁkelt, de nem takarÁk fokozaton. Ezalatt pÁrrolt zÁrdorssal, vagy zÁrd spÁrgÁt kÁszÁ-tÁnk kÁrtnek, valamint elkÁszÁ-tjÁk a borsmÁrtÁst az alÁbbi mÁdon: Kb. 0,5 dl olivaját hevÁ-tÁnk egy lÁbasban Ás belesÁrjuk a durvÁ tÁrt zÁrdorsot, majd leesszÁk a tÁzÁrÁl. Ha mÁr ÁrezzÁk a bors illÁt, hozzÁadjuk a mustÁrt Ás a tejsÁ-nt, ma visszatesszÁk a tÁzÁre Ás homogenizÁljuk az ÁsszetevÁket. VÁgÁl a maradÁk hÁslevesben feloldjuk a kemÁnyÁ folytonos kavarás mellett hozzÁadjuk a mÁrtÁshoz Ás kiforraljuk azzal. TÁlÁlÁskor a rolÁidokat kÁzÁopen ferdÁn kettÁvÁgjuk Ás az Ágy kapott darabokbÁl 4-et 4-et helyezÁnk el a tÁnyÁrok kÁzÁon, kÁrt pedig elszÁrjuk a pÁ zÁldsÁget. A mÁrtÁsbÁl mind a hÁs, mind pedig a kÁrt kaphat bÁven. BorÁjÁnlÁ: Mivel egzotikus vÁrt hÁsrÁl va szÁ, egy Syrah-al bolondÁ-tott, nem tÁl idÁus Cabernet cuvÁe-t javasolnÁk hozzÁ magas extrakt ÁdessÁgel, mÁgpe szÁ-vem szerint VillÁnybÁl, de egy jobb szeksÁrdi, vagy egri BikavÁr is jÁl passzolhat hozzÁ. A sajt, a datolya, a spÁrga Ás a tejsÁ-nes borsmÁrtÁs egy izgalmasÁ Cserszegi-Irsai-, vagy Zenit-Chardonnay cuvÁe-t is elkÁpzelhetÁmÁ tesznek szÁmomra, esetleg egy komoly, jellegzetesen mandulÁs felhangokkal bÁ-rÁ fiatal furmintot.Á

Á

Á