

Szarvasgerinc spárgájával és zöldséges burgonyapürével

Szerző: -ka-pár-

2009. május 10.

Utolsó frissítés: 2009. június 04.

- 60 dkg filézett szarvasgerinc
- 1 ek vadrágcső fűszerkeverék
- 2 dl étolaj
- 5 dkg vaj

- 1 cs zöldségszósz
- 1 dl vörösvirágbor
- 1 ek só

- 3 gerezd fokhagyma
- 1 kg burgonya
- 3-4 ek, vagy 1 kis ¼veg pesto

- sós, borsos gerincfilét olajos rácsra helyezünk 1-2 napra, amit a szokásos fűszerkeverék, zöldségszósz és borsos rácsolaj keverékével kiegészítünk. Miután a húst kivesszük a fűszeres olajból, kózzal hűzzük le a rácsra tapadt fűszerdarabokat, majd egy bevonatos serpenyőben süssük rá a kózzal. Ha ezzel megvagyunk, alaposan megsózzuk és borsozzuk, majd dobjuk mellé a vajat, ¼intsünk alá kb 2 dl vizet, és lefedve helyezük be 180 fokra előmelegített sütőbe kb. 10-12 percre, hogy a belseje ne maradjon egészen vörös.

Ezután fordítsuk meg a húst, helyezük elő a kózzal a vörösvirágos meg tisztított és megmosott spárgára majd ¼intsünk rá a húsra a bort és ismét lefedve helyezük vissza a sütőbe további 5 percre. Amikor kivesszük a sütőből, a spárgára csorgassunk némi sózott és forgassuk át a szaftban. A burgonyapürébe vaj és tej helyett használjunk zöldséges pesto-t, amitől igen illatos és krémös lesz. Ha nem jutunk hozzá, vajjal, bazsalikkal és kevés reszelt sajttal helyettesíthetjük. Borajánlás: E két félórán keresztül fűszerezett, komoly vadételhez egy félórán keresztül finom cuvée-t ajánlok 2006-ból, melyben a cabernet franc bajoronyossága és a sauvignon gyümölcsössége mellett a merlot fűszerességét a domináns. Természetesen a Juhász Testvérek illetve a rzedai, a Paptárgyi szőlőmáz és a csoppon e névvel illetett hűtés-tárolás van szó. A hosszú érlelt bor ne kerüljön a szaküzletek polcaira, érdemes hűtést megkeresni és megkóstolni.