

Szarvashájszár-n rozmaringos vargányamártással

Szerző: Mons. Chien

2009. szeptember 19.

Utolsó frissítés 2010. március 12.

- 80 dkg szarvashájszár-n
- 0,5 dl olaj
- 1 fej vörshagyma
- 3-4 gerezd fokhagyma
- 2,5 dl hőslevés
- 2 tk kemény-tá'
- 0,5 dl konyak
- 0,5 kg apró vargánya
- 1 tk mész
- 2,5 dl tejszár-n
- 1-2 szál rozmaring

- sá, vörít bors! A megtisztított filét ujnyi vastag szeletekre vágjuk, ezeket frissen tirt borssal meghintjük és a felhevített olajon mindkét oldalukat hirtelen megpirítjuk. Ha ezzel megvagyunk, sázzuk a hősokat, majd serpenyőstől betessük a 200 fokra előmelegített sütőbe 5-6 percre, ön. "Áthőzés". Ezután a hájszár-ndarabokat előmelegített tányérokra szedjük és pihenni hagyjuk amíg a mártás elkészül.

A hősre használt serpenyőben maradt pörzsanyagokat egy kevés hőslevéssel feloldjuk, majd hozzáadjuk a finomra vágott vörshagymát és a fokhagymát, amelyeket kevés sával ¼vegesre párolunk. Ekkor adjuk hozzá a gombafunkk vastagabb részeit jó megapróva és az egészét a zsírjára pirítjuk. Ezután beletehetjük a félbe, negyedekbe vágott apró vargányagombát, amit borssal és 1-2 teáskanálnyi frissen aprított rozmaringgal fűszerezünk, illetve a konyakkal megíve flambórozunk. Amikor a szesz előgett, íntsük fel az egészét a hőslevéssel, amiben előz legelkevertük a kemény-tá', és forraljuk ki jól a mártást. Ha kell káppen besűrűsítjük hozzá a mézet és a tejszárnt is és hagyjuk még egyszer felrottyanni. Az így elkészített fogásunkat párolt ri vagy burgonyakrokettel ajánlom tálalni. A Borajánl: A Szarvas és erdeigombájra ívön szá, ön mindenképp szóp vörítset ajánlanok hozzá, a villányi Maul Pincétől. S ha már szóp vörítset ívönk, akkor legyen a Taurus, mely mint az a névben is benne foglaltatik, a Bika jegyében és annak legkellemesebb vonásaival szíletett.