

Rakott tészta szarvashússal és erdei gombákkal

Szerző: Mons. Chien

2009. december 10.

Utolsó frissítés: 2009. december 10.

- 24 db lasagne tészta lap
- 40 dkg darált szarvas lapocka
- 10 dkg vaj
- 1 dl olívaolaj
- 30 dkg barna csiperke
- 5 dkg szárított vegyes erdei gomba
- 0,5 l paradicsomlé
- 0,5 l tej
- 2 dl fűzű tejszín
- 2 fej vöröshagyma
- 5 gerezd fokhagyma
- 2 evőkanál keményítő
- 1 tk szárított rozmaryn
- 2 tk szárított bazsalikom
- 1 tk szurokfű
- 1 tk kakukkfű
- 0,5 dl szárított furmint

- só, bors

- 15-20 dkg reszelt emmentáli sajt a finomra felvágott vöröshagymát lepirítjuk az olajon, majd hozzáadjuk a vajat, a zöldségfokhagymát és a darált szarvashúst. Gyakori kevergetés mellett, közepes lángon fehérredésig pároljuk (kb. 10 perc) majd hozzáadjuk a jól megmosott és felszeletelt erdei csiperkét. Ekkor sózzuk, borsozzuk, majd fedő alatt további 10-15 percig pároljuk, és ha a csiperke már kiengedte a levét, beletesszük az előzű leg szintén megaprított és legalább egy átlagos keresztmetszű hideg vízben áztatott erdei gombakeveréket (vargánya, rókák, galamb-, szegfűgomba stb.). Ha a gombák és húskeverékünk már kicsit a szárazra pirult, ántsük fel a paradicsomlével (legjobb természetesen a nagyifőle hűvös), majd fűszerezzük. 5 perc lassó forralást követően adjuk hozzá a tejet és a benne elkevert keményítő-t, majd forraljuk jól össze az egészet. Végül a bolondtűk meg a szóst egy kevés szárított furminttal, a végülében igen jó kávéje mind az erdei gombáknak, mind pedig a szarvashúsnak. Ha ezzel is megvagyunk, egy megfelelő méretű tepsit, vagy tepsit illés tálal vajazzunk le az alját ki benne 4 réteget a szóst és a tésztát úgy, hogy legalább az alsó rétegekre szóst kerüljön. Az így elkészült alkotásunkat helyezük 160-170 fokos sütőbe és sütjük kb 40 percig. Ekkor szóst meg a sajttal a tetejét és 180 fokon kb. 15 perc alatt pirítsuk rá. Ha kész vagyunk, tálalás előtt érdemes a tésztát kicsit pihentetni, hogy könnyebben tudjunk szeleteket venni belőle. Borajánlás: Egy igazán kiváló, érett, fajtajelleges tokaji furmintot adjunk hozzá, mint amilyen az Illés Pincészet 2004-es évjáratú szóst Furmintja. Érdemes eljuttatni Erdőbányára, vagy Bodrogkisludra...