

# Ázgerincfille medvehagymás pestoval

Szerző: -ka-p-r-

2010. Április 08.

Utolsó frissítés 2010. Április 14.

- 60 dkg Ázgerinc fille
- 1 ek vadrág
- 3 dl olaj
- 2 ek balzsamcet
- só, bors

a pestohoz:

- 20 dkg fenyőmag
- 0,5 dl olívaolaj
- 1 csokor bazsalikom
- 1 csokor friss medvehagyma
- 1/2 szerecsendió

- 1-1 tk só, Ártílt fehérbors. A gerincfillet megtisztjuk a hártályktól, bedrzsáljuk a balzsamcettel, majd 1 Ájszít pihenni hagyjuk az olajból, Ás zázott vadrág keverékkel hideg págban. Miután kivettük a hóst a páj hzzuk le rla kzzel a darabos fsszereket, enyhén szzuk, borsozzuk Ás tapadástmentes serpenyben sssk hirtelen krrbe minden oldalán. Ezt kvetén 180 oC -ra melegtett stáben, lefedve sssk további 10-12 percen Ájt, majd a stába kivve pihentessük sajít gázben.

Á

MÁ-g a hős sál, kánnnyedén elkészthetjük a pestot is: a fenyőmagot (vagy ha nincs kznál, akkor mandulát, mogyorót, esetleg diót) Ávatosan, hogy meg ne Ágjen, pirátsuk meg száraz serpenyben, majd száruk aprátgápb a medvehagymával, Ás a bazsalikkal egyÁtt. Adjuk mág hozzá az olajat, a reszelt szerecsendiót Ás fehérborsot, majd ÁzÁs szerint szzuk is meg. Az aprátgápet ne hagyjuk tól sokÁig dolgozni, mert a cÁl, nem kifejezetten szász hanem inkább egy rusztikus, saláta szerÁ kÁpzádmÁny. Pirátskenyeret, vagy egyÁb tetszÁs szerinti kÁretet is adhatunk hozzá. Á BorájnlÁ: Á Egy friss, fÁszeres, gyÁmÁlcsÁs illatÁ Ás ÁzÁ 2006-os Pinot Noir-t ajÁjlok hozzá MászÁros PÁjl pincÁjÁbÁl. A bort jellemzÁ kerek, bÁrsonyos Ázek Ás finom tanninok kivÁlÁan egÁszÁtik majd l omlÁs hősÁjt, Ás a pesto tavaszias ÁzÁt. A bor ajÁjnlott fogyasztÁsi há mársÁklete 16-18 oC.