

Libamájjal tálalt szarvashájszár-n

Szerző: -ka-pár-

2010. Április 23.

Utolsó frissítés: 2012. február 19.

- 1 kg szarvashájszár-n
- 30 dkg libamáj
- 15 dkg vaj
- 2 ek olaj
- 50 dkg spenótlevél
- só, bors, fehérbors
- 1 kis csokor kakukkfű

- vöröskony kendermadzag

a kávérehez:

- 30 dkg borbély
- 30 dkg aszalt fű
- 30 dkg kucsmagomba
- 2 dl vöröskony

2 ek szárított szarvashájszár-nt leáztatjuk, majd egy órával kávével megmossuk és szőlő egyenletesen vágjuk kiterítjük, vöröskony pedig kávéval enyhén megverjük, hogy megfelelően nagy felületet kapjunk belőle. Ha ezzel megvagyunk, mindkét oldalt meghintjük sóval, illetve árték fekete- és fehérborssal. Amíg a hús pihen, felolvasztjuk a vajat a felhevített olajon, majd ebben gyorsan megpárolunk 15-20 db egyszemű spenótlevelet. Az így kapott leveleket a kiterített hússzeleten helyezük el egyenletesen, az egyik hosszanti vöröskony pedig elhelyezzük a hasárhát alá, majd libamájat, amit szintén meghintjük kevés sóval és fehérborssal.

Ekkor tekerjük fel a hússzeletet a libamáj felé, majd a vöröskonyt, majd a vöröskony kendermadzaggal hurkolva vöröskonyt a felhevített vaj keverékben a roládokat kávébepároljuk, majd egy tálcára helyezzük és 120°C-os sütőben lefedve, további 15 percig sütjük. A serpenyőben visszamaradt zsírt a vöröskonyon megfőnyasztjuk a borbélyon, majd hozzáadjuk a maradék spenótleveleket, az aprított kucsmagombát, vöröskony pedig a borban áztatott fűgáttal a borral, és puháig pároljuk az egészét. Vöröskonyt szárított szarvashájszárrel és 1-2 db kakukkfűvel áztatjuk a kávé amit forró adunk a felszeletelt szarvasrolád mellé. A Borájszár: Egy egyszemű kávé, mondhatni egyedülálló kadarkát ajándékhoz, mászár Pál szekszárdi borászatában, melynek neve Szent Grá. Szavakkal nehéz lenne kávéár-ról a bor nyújtotta élményt, hisz fűszeresség, bájos gyümölcsösség mellett széklik szára, s azt hinnék, hogy valamely cabernet házasítást kortyolgatjuk, amikor is elénk tárul a kadarkák pápai nunciusa a maga teljes, borborki valójában. Kétségbe nem esnek talán nem is illik hozzá.