

Szarvassteak káposztával és fenyőmagos pirított csiperkével

Szerző: -ka-pá-r-

2010. június 20.

Utolsó frissítés 2010. június 21.

- 1 kg szarvashéjtszén
- 0,5 kg barnacsiperke
- 15 dkg fenyőmag
- 15 dkg káposzt
- 1 ek vadrépa
- 10-5 dkg vaj

- 1 dl vörösborecet

- 2 dl olívaolaj

- só, borsA szarvashéjtszént 2 ujjnyi szeletekre vágjuk és a vörösborecetből, olívaolajból, valamint a szokásos vadpáfrészerkeverékkel kb. 1 káposztát hideg pácba tesszük legalább egy ójszakára. Az egy bepácolt hősszeletet 10 forró vajon hártelen kárbepirítjuk, majd további 5-6 percre a legmagasabb fokozatra állított be tesszük "Áthőzés".

Ezalatt a fenyőmagot egy szűz serpenyben enyhén megpirítjuk, majd hozzáadunk 5 dkg vajat és ebben pirítjuk meg a szeletekre vágott erdeicsiperkét. ha a steak káposzt van, morzsoljunk a tetejére bőven a sajtból, és a gombaraguv egyt azonnal adjuk asztalra. Polentát, vagy friss kenyeret is adhatunk hozzá. A Borajánlás: A Bördös és fia Pincés kiváló vörösbort, a 2007-es évjártó Imperial Cuvée-t ajánlom hozzá. Gyönyörű mály bbor száne, telt fgyámmáics illata mellett ázben a Cabernet gyakran kissé nyers tanninait a Merlot és Pinot Noir szelédítik.