

Szarvasoldalas pikáns ribizkefőnnyel

Szerző: Kapallo G. Gyula
2010. augusztus 30.
Utolsó frissítés: 2010. augusztus 31.

- 1,5 kg szarvasoldalas
- 0,5 dl olaj
- 3-4 gerezd fokhagyma
- só, bors
- 1 kis ¼veg ribizkelekvár
- 1 csapott ek Erős Pista

A szarvas oldalasít a csontra merőleges irányban arasznvi cső-kokra vágjuk, majd sóval, borssal, zúzott fokhagymával fűszerezünk, és kevés zsiradékkal, valamint kb. 4 dl vízzel, vagy hőslevesvel felöntve, előmelegített sütőben, felfűtjük kb. 1-1,5 óra alatt.

Ha a hős májra kávéinnedőn elvágjuk a csontot, kávébordánkat felvágjuk és minden szeletet bőven bevonunk a magánpapírral, és csőpaprikával elkevert ribizkelekvárral. Ezután néhány percre még visszatesszük a sütőbe, majd a májra kikapcsolt, de még meleg sütőbe, hogy egybeforranak a fűszeres és gyümölcsös részek a szarvas hősével. Forrást, burgonyával tálaljuk.

Borajánlás:

A 2010-ben Miskolc Vörös borjának is megváltott Cabernet Franc-t ajánlom hozzá Csátrai Pincészetből. Természetesen dekantálva, és kb. 18 Celsius fokra hűtve.