

# Szarvasgerinc kakukkfűves erdei csiperkával

Szerző: -ka-pá-r-

2010. szeptember 24.

Utolsó frissítés: 2010. szeptember 27.

- 1 kg szarvasgerinc filével
- 1 kg erdei-, vagy barnacsiperke
- 2 ek olaj
- 5 dkg vaj
- 1 tk durvára tört feketebors
- 1-2 ek dijon-i mustár
  
- 3 szál kakukkfű
- 1 tk szárított bazsalikom
- 1 fej lilahagyma
- 1 dl hárslevelű
- só

A gerincfilét megtisztítjuk a hártóiról, szárazra töröljük, majd megforgatjuk a frissen zúzott feketeborsba és vöröshagyma bekenjük a mustárral. Néhány órán, vagy egy éjszaka inájt pihentetjük hűvös helyen, majd az olaj és vaj felforrósított keverékében hártelen kávébeszűtjük.

Ha ezzel megvagyunk, ántsük a serpenyőbe a bort, hogy a keletkezett finom pársanyagokat feloldja, majd szűrjük a szarvasgerinc kávéval a finomra vágott lilahagymát és a felszeletelt gombát, amit a zöldségekkel, sóval és borssal áztatunk. Lefedve helyezzük el a tűzre, és süssük addig, amíg a gomba kiereszti a levét, majd ekkor fordítsuk meg a hátát, és rövid pihentetést követően tésztalegyes kávéval, például juhsajtos polentaival táplálhatjuk. Borajánlások: A Lenkey Pincészet 2005-ös Birtok Hárslevelűt ajánlom hozzá, mely a Tokaj-hegyaljai Holdvölgy, Ásárgya és Bomboly dőlőkről szűrték legkiválóbb fűrtékéből készült.