

## Á•zgerinc libamÁjjal Á©s má©zes szeder májrtÁjssal

SzerzÁ: Kende  
2011. jÁ°nius 26.  
UtolsÁ° frissÁ-tÁ©s 2015. májjus 08.

- 1 kg Á'zgerinc filÁ©
- 40 dkg hÁ-zott libamÁjj
- 1 ek szÁ-nesbors
- 2 ek dijon-i mustÁjr
- 1 dl olÁ-va olaj
- 4 szelet rozskenyÁ©r
- 30 dkg feketeszeder
- 1 dl vÁrÁrÁsbor
- 2 ek má©z
- 40 dkg spenÁ°tlevÁ©l
- 2 ek vaj
- sÁ°, bors

A lehÁrtýÁjzott, megtisztÁ-tott Á'zgerincet bepÁjcoljuk egy Á©jszakÁira a mustÁjrbÁ°, olajbÁ°l Á©s frissen tÁr Á'rt szÁ-nesborsból kÁ°szÁ°lt pÁjccal. Májsnap az Á'zgerincrÁ'l letÁrÁrÁjÁ°k a pÁjcot, ÁjtfÁ°nyezzÁ°k egy kevÁ©s olajjal Á©s egÁ°szben fe a grillre, ahol kb. 10-12 perc alatt kÁr Á'rbepirÁ-tjuk. AÁ libamÁjjat szeletenkÁ°nt grillezzÁ°k Á©s oldalankÁ°nt kb. 2 percig.

Ezalatt egy serpenyÁ°ben felolvasztjuk a vajat Á©s megfonnyasztjuk rajta a spenÁ°tleveleket 2-3 perc alatt. Ha ezzel megvagyunk, sÁ°zzuk, borsozzuk Á©s a pirÁ-tott rozskenyÁ©r szeletekbÁ°l kiszÁ°rt krutonokon osztjuk el. Á A májrtÁjshoz a szedret a vÁrÁrÁsborral feltesszÁ°k fÁ°ni, majd ha felforrt, a gyÁ°mÁ°lcs egy rÁ°szÁ°t villÁival Á°sszetÁ°rjÁ°k Á©s má©zes keverÁ°nk hozzÁj. NÁ°hÁ°ny perc forralÁ°st kÁ°vetÁ°en levesszÁ°k a tÁ°zrÁ°l Á©s tÁjálhatunk.

Á Az elkÁ°szÁ°lt grillezett Á'zgerincet pÁjr percig pihentetjÁ°k, majd felszeleteljÁ°k Á©s a libamÁjjal egyÁ°tt a spenÁ°tos krutonok tetejÁ°n helyezzÁ°k el. Az egÁ°szet a szeder májrtÁjssal kÁ°rbelocsolva tÁjáljuk. Á Á BorajÁ°nlÁ°: Á Ehhez a fejedet fogÁjshoz egy hasonlÁ°an fejedelmi bort ajánlok, mely nem májs, mint a Vincze BÁ°la BorÁjsszat 2008-as Cabernet Franc-ja. Á•zÁ°ben a fekete bogyÁ°sgyÁ°mÁ°lcsÁ°k, a meggy Á©s a szilvalekvÁjr aromÁji kÁ°szÁ°lnnek vissza, mely jÁ°l elhelyeztet finom fÁ°ssÁjggal Á©s kevÁ©s vanÁ-liÁ°val pÁjrosul. VadÁ°telekhez igazi jolly-joker.