

Szárvasragu

Szerző: Kende

2011. november 21.

Utolsó frissítés: 2011. november 22.

- 1 kg szárvascomb vagy lapocka
- 1 kg szárvaskocka
- 2 ek liba- vagy kacsaszár
- 3 fej vörshagyma
- 3-4 gerezd fokhagyma
- 0,5 l húsleves
- 2-2 szál rozmaring és kakukkfű
- 2-3 babérlevél
- 2 dl fehérbor
- 1 kk chilipor

- sós, borsos megtisztított és hideg vízben kiáztatott szárvashúst felkockázzuk, majd a felhevített zsiradékon megpirítjuk. Ekkor hozzáadjuk a felszeletelt hagymát, és fokhagymát, sózzuk, borsozzuk, majd ismét zsírjára pirítjuk és felöntjük a húslevessel. Ezután fedő alatt csaknem készre pároljuk a húst és hozzáadjuk a finomra vágott zöldségeket, a babérlevelet, valamint a nagyobb kockákra vágott szárvaskockát, amivel az egészét készre főzzük.

Végül kevés chiliporral és egy pohár fehérborral ázzuk át, mely utóbbi jól kiemeli majd a szárvas és a szárvaskocka illatát. Kéretnek sajtos polentát, vagy egyszerűen puliszkát ajánlok hozzá fogyasztani, mely szintén kissé ázszerű karakterű.

Borajánlás: A Dimenzió Borászati 2007-es Kévidinkáját ajánlom hozzá, melynek neve Regás. Jellemzője az érett almát idéző finom csokoládé illat, fiatalos citrusos jegyekkel, könnyed eleganciával. Regás: Hagyományaink szerint őnekdőzők voltak, akik sajátstílusban regást, mondákat adtak el a tőrőnelmőnk eseményeiről. A regőnekei sok emléket őriztek meg az ősi számjaink hitvilágjáról.