

Pirított libamáj szarvasgombás rizottával

Szerző: -ka-pá-r-

2012. március 19.

Utolsó frissítés 2012. március 20.

- 30 dkg házott libamáj
- 1 diónyi vaj
- 2 ek olívaolaj
- 20 dkg arborio rizs
- 1 fej lilahagyma
- 1 dl vörösbors
- 1 l csontleves (szarvascsontból)
- 1 db kisebb teli szarvasgomba
- 5 dkg parmezán

- sós, borsos lilahagymát finomra aprítjuk és szárazítsuk ki. Megpároljuk a felforrósított olajon. Ezután hozzáadjuk kerek szemű rizst, és néhány percig egytűtűt pirítjuk, amíg a rizs ¼-veges nem lesz. Ekkor felöntjük a vörösborsos, amit folyamatos keverés mellett teljesen elpárolunk. Ha mindezzel megvagyunk, szedőkanalanként adagoljuk hozzá lassanként a felforrósított csontlevest, amivel gyakori kevergetés mellett, kb. 20 perc alatt fogkeményre pároljuk a rizst. Végül a tésztát leve sószzuk, borsozzuk, majd hozzáadjuk a vajat, amit csodálatosan finom és krémés lesz rizottával, valamint nagylyukú reszelőn reszeljük hozzá a szarvasgombát és a parmezánt, amit fantasztikus ízt kapunk.

Az elkészített libamájat hidegen, ujjnyi szeletekre vágjuk fel, majd a szeleteket felforrósított teflon serpenyőben mindkét oldalukon megpirítjuk. A pirított libamáj szeleteket ezután kockacukornyi darabokra vágjuk fel és a forró rizottával tetejére szórjuk. Szigorúan frissen, elmelegített tányéron tálaljuk.

Borajánlás: A Debreczeni Pincészet 2008-as Etyeki Pinot Noirjét ajánlom hozzá, melynek fűszeres selymessége és kellemes savai jól illenek a libamájjal, a szarvasgombával és a parmezán fűszeres ázharmánijához.