

Parmezános szarvasvagdalt fekete trombitagombával

Szerző: Kende
2012. június 19.
Utolsó frissítés: 2012. június 23.

- 80 dkg darált szarvaslapocka
- 20 dkg parmezán
- 2 dl tejföl
- 1 cs petrezselyem
- 2 ek olívaolaj
- 2 ek gombapor
- 5 dkg szárított trombitagomba
- 3 dl szárított fehérbor

- 4-5 fej vöröshagyma

- 2 gerezd fokhagyma
- 1 tk szárított rozmaring
- 1 kk fekete bors
- só, bors

- 30 dkg kávé a kávérethez a darált szarvasfőst fűszerezni sárga, fekete- és feketeborssal, szárított rozmaringgal, zúzott fokhagymával, valamint aprított petrezselyemmel és gombaporral. Ezután hozzákeverünk 15 dkg reszelt parmezánt és 2 dl tejfölt (vagy crème fraîche-t) mely hozzávalókkal összekeverjük és tovább zésztik vagdaltunkat. A vöröshagymákat felszeleteljük, enyhén megsózzuk, majd összekeverjük a korábban hidegván zben 1-1,5 órán át zútt trombitagombákkal.

A gombás hagymakeveréket egy kiolajozott tepsibe terítjük, 3-4 dl szárított fehérbort öntünk rá, majd elhelyezzük rajta a laposra formázott szarvaspogácsákat. Lefedve kb. 20 percig sütjük előmelegített sütőben maximális fokozaton, majd levesszük a borot, a vagdaltakat megsózzuk a maradék reszelt parmezánnal és további kb. 5 percig sütjük, vagy grillezzük azokat. Az egy elkészült finomságot párolt kávével és sok szafittal tálaljuk.

Borajánlás:

A Thummerer Pincészet 2010-es Chardonnay barrique-jét ajánlom hozzá, amely szép fajtajelleggel rendelkezik, kifejezetten elegáns bor. Szőnben a beérett szőlő és a kisfahordós érlelés tényleg mutatkozik. Barrique jellege nem tolatódik, zőben az almasavbomlásból adódó telt krémesség érződik. Zamatgazdag Chardonnay, lecsengésben stílusosan mutatkozik a barrique érlelés. Finom érett savai és kellemes tanninja jól illik a szarvas, a parmezán és az erdeigombák zőhez. A 2012-es Országos Chardonnay Borversenyen Ezüstéremmel díjazta a zs