

Szarvashajtásznak az Állásborok mÁjrtÁjsban

SzerzÁ: Kende

2012. jÁnius 28.

UtolsÁ frissÁ-tÁs 2012. oktÁber 09.

- 6 szelet szarvas hÁjtsznak
- 6 ek dijon-i mustÁj
- 6 tk ecetes zÁllásbor
- 3 fej vÁrÁshagyma
- 3 gerezd fokhagyma
- 3 ek libazsÁr
- 1 dl szÁjraz fehÁrbor
- 5 dl hÁsleves
- 2 dl tejsznak
- 1 ek finomliszt
- 1 tk barnacukor
- sÁ, feketebors

A hÁjtsznak szeleteket enyhÁn megkolpfoljuk, sÁzzuk, megszÁrjuk frissen tÁrt feketeborssal, megkenjÁk 1-1 ek csÁ-pÁs mustÁjral Ás beborÁjuk hagyma, illetve fokhagymaszeletekkel. 1-2 Ára hÁtÁszekrÁnyben valÁ pihentetÁst kÁvetÁer pÁjcolt szarvashÁst mindkÁt oldalÁjn elÁsÁtjÁk a felhevÁtett libazsÁrban, majd alÁj ÁntjÁk a hÁslevest Ás fedÁt a puhÁjra pÁjroljuk benne.

Amikor a hÁs mÁj elkÁszÁlt, a saftjÁt ÁzesÁtjÁk mÁg egy kevÁs barnacukorral Ás fehÁrborral, hozzÁadjuk a zÁllásborsot, megszÁrjuk az egÁszet a lisztel Ás felÁntjÁk a tejsznakk. A hÁsokat megforgatva, nÁhÁjny percig lassan tÁzÁjn forraljuk mÁg az egÁszet, majd tetszÁleges kÁrettel, sok safttal adjuk aszatra.

BorajÁnlÁs:

A Thummerer PincÁszet 2007-es ÁvjÁratÁ BikavÁr borÁt ajÁnlom hozzÁj, mely szÁp, Ásszetett gyÁmÁllással rendelkeÁ, rubin szÁnÁ, gazdag, fÁszeres Á-zÁ bor, lesimult tanninnal. Finom savakkal rendelkezik, Ás piros ribizlire emlÁkeztetÁ illata egyesÁl a fahordÁs ÁrleÁs ÁjskolÁjsi illatÁval.