

# Erdei gombával, kecskesajttal és rukkolával tálalt szarvascomb

Szerző: Kapallás G. Gyula  
 2013. szeptember 08.  
 Utolsó frissítés 2013. szeptember 13.

- 120 dkg szarvascomb filé
- 50 dkg vegyes erdei gomba vagy termesztett barnacsiperke
- 1 nagy fej hagyma
- 2x5 dkg vaj
- 2 ek olaj vagy libazsír
- 15 dkg rukkola
- 15 dkg kecskesajt vagy feta
- 1 kk ártárolt rozmarying
  
- 1 kk morzsolt kakukkfű
- só, fekete- és fehérborssal és kicsit hagyjuk pihenni. Ezalatt a hagymát felvágjuk finomra és vajon ávegesre pároljuk, majd hozzáadjuk a megtisztított és felszeletelt gombát, amit fűszerezünk kevés fehérborssal, ártárolt rozmaryinggal és kakukkfűvel, majd pirítsuk zsírra és hagyjuk kicsit kihűlni.

A szarvascomb filét egy éles késsel, az izomrostokkal párhuzamosan bevágjuk, majd tább helyen ugyanígy megnyitjuk és végül teljesen kiterítjük. Az így kapott nagy szelet húst kicsit megklopfoljuk, majd enyhén besűzük (mert a kecskesajt is elég sós) és megszerjük ártárolt fekete illetve fehérborssal és kicsit hagyjuk pihenni. Ezalatt a hagymát felvágjuk finomra és vajon ávegesre pároljuk, majd hozzáadjuk a megtisztított és felszeletelt gombát, amit fűszerezünk kevés fehérborssal, ártárolt rozmaryinggal és kakukkfűvel, majd pirítsuk zsírra és hagyjuk kicsit kihűlni.

Ha mindezzel megvagyunk, a húst itassuk le a só által kivont nedvességet, majd terítsük ki egy deszkára, és a kávézépén oszlassuk el rótegesen a rukkolát, a kecskesajtot és a fűszeres gombát. Ezután a húst hajtsuk ketté, és szeljeit tázzuk ársze hústável vagy fogvájával. Hevtsük fel az olaj és a maradék vaj keverékét, majd a húst mindkét oldalát süssük benne 8-10 percig. Ha ezzel megvagyunk, ántsük alá egy csöszönyi hústlevest (vagy ha nincs éppen kávéznál akkor sárt) és tegyük be a 200 fokra előmelegített táttábe további 15 percre, hogy teljesen átsüljön, ugyanakkor belül máig kissé rászasz-n maradjon és ne száradjon ki. Miután kivettük a táttá'ból, felszeleteljük és elátt pihentessük kb. 10 percig, majd tetszőleges kávérettel tállaljuk.

Borajánlás:

Egy 2011-es évjáratú Somlói Juhfarkot, vagy Tokaji szürke Furmintot ajánlok hozzá fogyasztani, mivel ezek animális-, illetve fűlides-ásványos jegyei jól illenek a kecskesajt a gomba és rukkola ázvilágához. Á Á Á Á Á