

*Aszalt gyümölcsrel töltött szarvas sült vörösboros mártással,
fűszeres muffinnal*



Az étel három részből áll:

- 1. Aszalt gyümölcsrel töltött szarvas sült*
- 2. Fűszeres muffin*
- 3. Vörösboros mártás*

Aszalt gyümölcsrel töltött szarvas sült

Hozzávalók:

- 1 kg szarvas comb
- 25 dkg aszalt gyümölcs (áfonya, cseresznye vagy szilva).
- 1 dl vörösbor
- 4-5 szelet angol szalonna (bacon)
- Só
- Őrölt bors
- 2-dl húslé
- 1-2 dl étolaj

Elkészítése: A kiáztatott, lecsöpögtetett húst megtisztítjuk a hártyáktól, levágjuk a nem oda illő húsrészeket. Szép szabályos formát alakítunk ki. Középmagasságban oldalról felvágjuk és kettéhajtjuk. Kívül, belül sóval őrölt borssal beszórujuk, félretesszük. Az aszalt gyümölcsöt vörösborban 20-30 percre beáztatjuk, majd lecsöpögtetjük. A kettényitott hús belsejét végig beterítjük a szalonna csíkokkal, majd rárakjuk az aszalt gyümölcsöket. Én aszalt cseresznyét használtam. A hús felső részét visszahajtjuk és a vágást végig varjuk cérnával.

Olajjal bekent lábast fel forrósitunk és a töltött húst minden oldalán, nagy lángon kérgesítjük, körben sütjük. A forgatáskor nem szabad megszární, villát használni, mert kifolyik az értékes húsnedv.

Az így elősütött húst tepsibe tesszük, húslével meglocsoljuk és alufóliával lezárjuk. 160-180 fokos sütőben 45-50 percig pároljuk. Amikor a hús megpuhult kifedjük, és szép pirosra sütjük, közben locsolgatjuk a tepsiben lévő szafttal. Amikor a hús megsült kivesszük és hűlni hagyjuk.

Fűszeres muffin

Hozzávalók:

- 30 dkg finomliszt
- 1 csomag sütőpor
- 1 kékés kanál ló
- 1 evőkanál cukor
- 1 evőkanál étolaj
- 3-4 kakukkfű
- 1 zeller zöldje
- 1 rozmarin
- 1 cs petrezselyemzöld
- Majoranna ízlés szerint
- 80 gr vaj
- 2,5 dl tej
- 2 db tojás

Elkészítése: A hozzávalókat összekeverjük, simára eldolgozzuk. Sütés előtt a formát kivajazzuk, és a formákba töltjük. 130-150 fokon légkeveréssel kisütjük. A kisült, kb. 12 db muffint tálcára tesszük, hűlni hagyjuk, majd letakarjuk. A zöld fűszerek helyettesíthetők szárított, őrölt változatukkal, azonban vigyázzunk, mert azok igen intenzívek többször kóstoljunk a fűszerek hozzáadásakor.

Vörös boros barnamártás

Ez igen „macerás” étel, de megéri. Egy szarvas borjú elejtésé követően a feldolgozáskor sok csont is kikerül. Ezek egy része felhasználható leveseknek, pörkölthöz. De sok még így is kimarad. A csöves lábszár és combcsontokból, valamint a lapockacsontokból igen finom barnamártás alap készíthető, amit kiadagolva, lefagyasztva használhatunk fel különböző mártásokhoz.

Többféle recept található a barna, vagy spanyolmártás készítésére. Én több kipróbálást követően alakítottam ki a saját receptemet.

Hozzávalók:

- 1 kg vadcsont (lehet borjú-, ill. marhacsont)
- Füstölt szalonnabőr
- 1 nagy fej vöröshagyma
- 1-2 gerezd fokhagyma
- 2-3 közepes szál sárgarépa
- 2 közepes szál petrezselyem
- 1 doboz paradicsompüré
- 10-12 szem feketebors
- 1-2 db babérlevél
- 1 dl száraz vörösbor
- 1-2 dl étolaj
- 1 l csontlé (1-2 marhahúsleves kockából is készíthető)
- 1 dkg cukor
- 8 dkg liszt

- Só
- Őrölt bors
- Kakukkfű
- Tárkonylevél

Elkészítése: A csontokat 3-4 cm-es darabokra vágjuk és tepsibe téve sütőben megpirítjuk, hogy pörzsanyag keletkezzen. Az olajon karamelizáljuk a cukrot, majd rátesszük a szeletelt hagymát, sárgarépat, petrezselymet, szalonnabőrt, paradicsompürét. Az egészet megpirítjuk. Felengedjük a csontlével, vörösborral, majd fűszerezzük. Beletesszük a pirított csontokat és 4-5 órán át lassú tűzön főzzük. Időnként a tetejéről a zsírt leszedjük. Lassan főzzük, hogy csak gyöngyözzön. Közben lisztet serpenyőben pirítsuk le szárazon, majd a mártást ezzel sűrítjük. Jól kiforraljuk, hogy a liszt íze ne érezzen. A csontok eltávolítása után a mártást szűrőruhán átszűrjük. Kb. fél liter mennyiség lesz belőle. Egyszerre nagyobb mennyiséget készítek, amit kis adagokba kisserelve lefagyasztok. Nagyon sok féle mártáshoz használható. Vörösborral hígítva, felforralva készítettem a sülthez a vörösboros mártást.

Tálalás:

A hús miután kihült könnyen szelhető. Ferdén vágva szép esztétikus 1 cm-es szeletek készíthetők.

Testes száraz vörösbor illik hozzá.