

Rozsdás (vörösboros) szarvascomb szalvétagombóccal



Hozzávalók:

60 dkg szarvascomb (lapocka vagy lábszár is lehet) -inkább hosszúkás, mint dundi darab, kb. 1 kiskanál só, 1 mokkáskanál őrölt fekete bors, 1 közepes sárgarépa, 1 kisebb petrezselyemgyökér, 1 közepes vöröshagyma, 3 evőkanál olaj, 2 evőkanál kristálycukor, 2 babérlevél, fél kiskanál őrölt kakukkfű, 2 kiskanál mustár, 2 evőkanál sötét szójaszós, 4 dl nem túl savanykás vörösbor, 1 alma a szalvétagombóchoz:

4 zsemle vagy 4 szelet kenyér, 1 közepes vöröshagyma vagy 1 kiskanál vöröshagymakrém, fél csokor petrezselyem, 3 dkg vaj vagy sütőmargarin, 3 tojás, 2 dl tej, 20 dkg finomliszt, só, őrölt fekete bors

a celofán kikenéséhez: diónyi vaj vagy sütőmargarin

1. A húst a sóval és a borssal bedörzsöljük, félretesszük. A megtisztított zöldséget vékonyan felszeleteljük.
2. A húst egy akkora lábasban, amekkorában éppen csak elfér, a kissé megforrósított olajon körös-körül hirtelen megpirítjuk. Ezután kiemeljük, a visszamaradó zsiradékban pedig a cukrot karamellizáljuk, vagyis kevergetve 2-3 perc alatt világosbarnára pirítjuk. Vigyázzunk arra, nehogy megégjen, mert akkor keserű lesz.
3. A zöldséget rádobjuk és 5-6 percig kevergetve pirítjuk. A húst rátesszük, fűszerezzük-ízesítjük, majd 2,5 deci vörösborot meg 2,5 deci vizet ráöntünk. Amikor felforr, a megmosott, héjastól felszeletelt almát hozzáadjuk, leföldjük, és a húst kis lángon mintegy 2 óra alatt puhára pároljuk. Közben elfövő levét a maradék borral és egy kevés vízzel pótoljuk. Ha kell, utána sózzuk.
4. Amíg a hús párolódik, elkészítjük a szalvétagombócot. A zsemleket kis kockákra vágjuk, egy tepsiben szétterítjük, és sütőben, nagy lánggal, többször megrázva megpirítjuk. A megtisztított vöröshagymát meg a petrezselymet finomra aprítjuk, a vajon 2-3 percig pároljuk, - ha hagymakrémmel főzzük, akkor elég csak fél percig pirítani -, majd a pirított zsemlekockákkal összekeverjük. A tojásokat a tejben elhabarjuk. A lisztet beleszórjuk, és sóval, borssal ízesítjük. Végül a pirított zsemlet is hozzákeverjük.
5. Egy celofánlapot vagy tiszta konyharuhát (eredetileg vászonszalvétát, innen a neve) kiterítünk, és olvasztott margarinnal megkenjük. A zsemlés masszát hosszúkás alakban ráhalmozzuk, majd feltekerjük, és zsineggel átkötjük.

6. Óvatosan lobogva forró, enyhén sózott vízbe engedjük. 20 percig kis lángon, éppen csak gyöngyöző forralású vízben kifózzuk.

7. Amikor a hús megpuhult, a lábasból kiemeljük. Levét - miután a babérlevelet kidobtuk belőle - húlni hagyjuk, azután turmixoljuk vagy áttörjük. Újra tűzre tesszük, kevergetve megforrosítjuk. A benne lévő zöldségtől és almától megfelelően sűrűnek kell lennie, de ha mégis „vékonyak” éreznénk, egy kevés lisztes habarással sűríthetjük.

8. Tálaláskor a húst rostjaira merőlegesen főszeleteljük és a vörösboros mártásba visszarakva megforrosítjuk. A szalvétagombócot kicsomagolva, felszeletelve kínáljuk hozzá.

Jó tanács

- A mártás ízét 1-2 evőkanál áfonya-, bodza- vagy erdeigyümölcs-lekvárral még különlegesebbre ízesíthetjük.

4 főre

Elkészítési idő: 2 óra 20 perc

Egy adag: 1073 kcal