

Libamájjal töltött galamb sütőtökszőnyegen - készítette Kalla Kálmán  
mesterszakács



Hozzávalók:

4 egyenként 40-50 dkg-os konyhakész húsgalamb (olyan amelyik még nem repült), libazsír a combok sütéséhez, 1 cikk vöröshagyma, 1 nagy gerezd fokhagyma, néhány szem egész bors, só, 12-16 dkg libamáj, őrölt fekete bors, kakukkfű vagy zsályalevél, 4 leforrázott kellevél, 4 vékony szelet szalonna (sliced bacon)

a mártáshoz:

a galamb szárnyai, gerince, csontjai, 1 evőkanál olaj, 1 ág petrezselyem, 1-1 kis darab sárgarépa petrezselyemgyökér zeller és vöröshagyma, csipetnyi kristálycukor, csipetnyi durvára őrölt fekete bors, só

a körethez:

1 közepes hosszúságú kanadai sütőtök, 1 evőkanál olívaolaj, 3 dkg vaj, 1-2 evőkanál burgonyapehely (krumplipürépehely), só

1. A galambok mellét és combjait levágjuk. A mellét lebőrözzük, kifilézzük, és az inait is kiszedjük. A combokat egy lábasba rakjuk, annyi fölolvasztott libazsírt öntünk rá, amennyi ellepi. A vöröshagymával, a fokhagymával és az egész borssal fűszerezük, enyhén megsózzuk. Amint sülni kezd, kis lángra állítjuk, és 1 órán át sütjük. majd zsírjában hűlni hagyjuk, ha nem használjuk föl azonnal.

2. A libamájat 4 nem túl vastag szeletre vágjuk, kissé megsózzuk, megborsozzuk, ahogyan a galambmellét is, utóbbit elmorzsolt friss kakukkfűvel vagy apróra vágott zsályával is fűszerezük. Minden szelet libamájra 1 galambmellét (mindkét felet egymáshoz illesztve) teszünk, majd forrázott kellevélbe csomagoljuk. Vékony szalonnaszelettel körbetekerjük, azután öntapadós fóliába tekerjük, hogy szép formáját megtartsa. Ezután vákuumzacskóba zárjuk, és hűtőszekrénybe tesszük, ahol 2-4 napig gond nélkül eláll. Főzéskor zacskóstudul sous vide hőkezelő edénybe (vízsütő) tesszük, és 80 °C-on 20 percig főzzük. Innen kivéve 10 percig pihentetjük. Úgy időzítjük az étel készítését, hogy ekkorra a mártás is, a köret is meglegyen.

3. A mártáshoz a galamb szárnyait, gerincét és csontjait egy lábasban, az olajon kevergetve megpirítjuk, majd hozzáadjuk a föl szeletelt zöldségeket is. Rövid ideig együtt pirítjuk, majd csipetnyi cukorral és borssal fűszerezük, és 6-7 deci vízzel fölöntjük. nagy lángon fölforraljuk, majd kis lángra állítjuk, és így főzzük bő 1 órán át, pontosabban addig, míg kb. 1,5 decinyire beforr, kissé besűrűsödik. Ekkor átszűrjük, csipetnyit sózzuk, és tehetünk bele pár csepp konyakot is.

4. A körethez való sütőtök kerek részét levágjuk, majd elnegyedeljük, magjait kikaparjuk, és a tököt közepesen forró sütőben hagyományosan megsütjük, ebből lesz a tökpüré. A tök egyenes részét szögletesítjük, ami annyit tesz, hogy úgy vágjuk le a héját, hogy szép egyenletes legyen minden oldala. Ezután egy szeletelőgéppel 2 milliméter vastagon fölszeleteljük. Ehhez a fogáshoz csak 4 ilyen szelet kell, de érdemes leszeletelni az összeset, mert sütve lefagyasztható. Az így előkészített, nagyjából 8×24 centis sütőtöklapokat olívaolajjal megkent tepsire egymás mellé rakjuk. Nagyjából 150 °C-on 12 percig sütjük. ha nem szeleteltük föl az összes tököt, a maradékot más étel készítéséhez, például krémleveshez használhatjuk el. A negyedekben sült tök húsát egy tálba kaparjuk, a vajjal és annyi burgonyapehellyel keverjük össze, hogy olyan állaga legyen, mint egy sűrű krumplipürének. Habzsákba töltjük, a vékony tökszeletek keskenyebb oldalára kb. 1,5 centi vastag csíkot nyomunk belőle, és innen (a tölteléktől kezdve) föltekerjük. Letakarva, éppen csak meleg sütőben megforrósítjuk, ahogyan a maradék sütőtökkrémet is.

5. Tálaláskor combokat a zsírból kiemeljük, és egy serpenyőben megpirítjuk, megforrósítjuk. Közben a töltött sütőtöklapot tányérra tesszük, és a töltelékgig kihengergetjük. Így lesz sütőtök „szőnyeg” belőle, amire rátesszük a kicsomagolt töltött galambmellet. A forró tökpüréből két kis halmot nyomunk a tányérra, az egyiknek a galamb combjait támasztjuk neki, míg másiknak a díszítőket (például vörösburgonya csipsz, szárított turbolyalevél). Végül egy kevés mártást locsolunk a „szőnyeg” köré.

4 főre

Elkészítési idő: 3 óra + hűtés (ha kell)

Egy adag: 580 kcal

Italajánlat: száraz vörösbor, például egri bikavér