

Kemencében sült őzfilé erdei gombákkal - készítette Novák Ferenc
mesterszakács



Hozzávalók:

1 kg őzgerinc, egy-egy mokkáskanál kakukkfű, boróka, egész fekete bors és rozmaring, 1 babérlevél, 6 evőkanál olaj, 60 dkg erdei gomba (őzláb, vargánya, szegfű - lehet vegyesen is), 1 kisebb cikk vöröshagyma, só, őrölt fekete bors, 1 kiskanál finomliszt, 2 tojás, fél csomag (20 dkg) fagyasztott vajastésza

a mártáshoz:

3 evőkanál olaj, 30 dkg vegyes levezőldség, 1 púpozott evőkanál paradicsompüré, 1 kiskanál finomliszt, 1-1 mokkáskanál kakukkfű és rozmaring, csipetnyi őrölt fekete bors, 2 dl vörösbor, 4 dkg vaj

a hús sütéséhez:

4-5 evőkanál olaj

1. Az őzgerincet kicsontozzuk. A húsról a hártját lefejtjük. Utána a karajt meg a szűzpecsenyét a porrá őrölt fűszerek keverékével bedörzsöljük, majd a fele olajjal megkent alufóliába csomagoljuk. 2-3 órán át hűtőszekrényben így érleljük.
2. Közben az erdei gombát megtisztítjuk, szárát apróra vágjuk, a fejeket pedig félretesszük. A hagymát - miután héját lehúztuk - finomra aprítjuk, a maradék olajon megfuttatjuk. A gombaforgácsot - aminek kb. 30 dekának kell lennie - beleszórjuk, zsírjára sütjük. Kissé megsózzuk, megborsozzuk, a liszttel meghintjük. Rövid ideig pirítjuk, a fölvert tojásokat - miután egy keveset kivettünk belőle - ráöntjük, kocsonyásodásig sütjük, végül hűlni hagyjuk.
3. A vörösboros gombamártást is elkészítjük. Ehhez az őzcsontokat földaraboljuk, az olajon

kevergetve megpirítjuk, majd a megtisztított, kockákra vágott zöldséggel tovább sütjük. A paradicsompürét belekeverjük, a liszttel meghintjük. Tovább pirítjuk, bő 6 deci vízzel fölöntjük és 1 órán át kis lángon főzzük. Utána a borral ízesítjük, 10 percig főzzük, majd leszűrjük. Akkor jó, ha a mártáshoz hasonlóan sűrű állagú. A gombafejeket kockákra vágjuk, a vajon megpirítjuk, és a boros mártást rászűrjük.

4. A húst kissé megsózzuk, forró olajban körös-körül hirtelen megpirítjuk, hűlni hagyjuk, és a tojásos gombapéppel egyenletesen megkenjük. A vajastésztát szobahőmérsékleten fölengedjük, 2 centi széles szalagokra vágjuk, és a gombás őzhússra csavarjuk. Tepsibe rakjuk, a félretett tojással megkenjük. Előmelegített kemencében vagy sütőben, nagy lánggal (220 °C; légkeveréses sütőben 200 °C) kb. 25 percig sütjük. Tálaláskor fölszeleteljük, a boros gombamártással körülöntjük.

4 főre

Elkészítési idő: 1 óra 50 perc + érlelés

Egy adag: 953 kcal

Italajánlat: száraz vörösbor, például Villányi cabernet sauvignon