



Hozzávalók:

70 dkg szálka és bőr nélküli fogasfilé, só, őrölt fehér bors, reszelt szerecsendió, 25-30 dkg tisztított rákhús, 1 tojás, 3-4 dl száraz fehérbor, 1 citrom, 12 dkg vaj, 2 evőkanál (5 dkg) finomliszt, 2,5 dl főzőtejszín, 5 dkg gyöngyhagyma (konzerv is lehet), 8-10 dkg csiperkegomba, fél csokor kapor, 30 dkg magnélküli szőlő

1. A fogasfilét lapjában egyenlő vastagságúra vágjuk, azaz a vastagabb részét bevágjuk és kihajtjuk. Ezután egyenletes, téglalap alakúra kissé kiverjük. Megsózzuk, megborsozzuk, egy kevés reszelt szerecsendióval fűszerezzük.
2. A rákhúst durvára vágjuk, a tojással összedolgozzuk, kissé megsózzuk, megborsozzuk, de tehetünk bele pár csepp konyakot is. A filékbe töljük, föltekerjük. Megvizezett celofánba csomagoljuk. Megnézzük, melyik az a tepsi vagy tűzálló tál, amibe a haltekercesek a lehető legszorosabban beleférnek. A bort beleöntjük, és tűzre téve addig melegítjük, míg gyöngyözve forrni nem kezd. A citromlével ízesítjük, a haltekerceseket belefektetjük - ha a bor nem lepné el teljesen, akkor még bort vagy vizet üntünk rá -, és kb. 20 percig pároljuk. Ha egy nagy tekerceset készítettünk, mert olyan nagy volt a filénk, akkor annak 10-12 perccel több párolás kell. Lecsöpögtetve kiemeljük. Főzőlevét további 4-5 perc alatt a felére beforraljuk.
3. Kb. 5 deka vajat egy serpenyőben fölolvastunk, majd a liszttel világos rántást készítünk belőle. A tejszínt ráöntjük, kevergetve mártás sűrűségűre főzzük úgy, hogy közben a hal párolólevéből is szűrünk hozzá kb. 2,5 decinyit. 3 deka vajon a gyöngyhagymát és a kockákra vágott gombát kevergetve megpirítjuk, megsózzuk, megborsozzuk, szerecsendióval és fölaprított kaporral fűszerezzük. A boros mártáshoz adjuk, pár percig együtt főzzük, végül szórscitán áttörjük.

Töltött fogas vincellér módra - Novák Ferenc mesterszakács receptje

4. A töltött halat kicsomagoljuk, ujjnyi vastag szeletekre vágjuk, a mártással körülöntjük. A maradék vajon megforrósított szőlővel és szépen megformált vajos burgonyával körítjük.

Jó tanács

- Az étel takarékosabb változatban is elkészíthető, ehhez fogas helyett bőr és szálka nélküli pangasius filét (cápaharcsafilét), rákhús helyett rákrudacskát (halból készült rákízesítésű rudacskát) vásároljunk.

4 főre

Elkészítési idő: 1 óra 15 perc

Egy adag (krumpli nélkül): 800 kcal