

Fokhagymás busaszelet zelleres krumplipürével és tejszínes parajkrémmel – készítette Nemeskövi Dénes mesterszakács



Hozzávalók:

4 szelet, egyenként kb. 15 dkg-os bőr nélküli busafilé, só, 4 gerezd fokhagyma a zelleres krumplipüréhez:

50 dkg burgonya, 1 kisebb cikk (15 dkg) zeller, só, 1 dl főzőtejszín, 2-3 dkg vaj a parajkrémhez:

fél csomag (25 dkg) fagyasztott parajpüré (idényben friss parajból készült püré), 3 dl tej, 4 dkg vaj, 1 evőkanál finomliszt, 1 gerezd fokhagyma, só, őrölt fekete bors, 1 dl főzőtejszín a díszítéshez:

1 kisebb cékla, 6-7 gerezd fokhagyma

a sütéshez:

olaj

1. A busafilét egy vágódeszkára fektetjük, és húsát jó sűrűn beirdaljuk. Akkor jó, ha hallani az apró szálkák roppanását. Megsózzuk, a pépesre kapart fokhagymával bedörzsöljük, sütésig félrerakjuk.

2. A zellert és a krumplit megtisztítjuk, előbbit kisebb, utóbbit közepes kockákra vágjuk. Egy lábasba szórjuk, annyi vizet öntünk rá, amennyi éppen ellepi. Enyhén megsózzuk, kis lángon puhára főzzük, majd a főzőlevét leszűrjük, de nem öntjük ki. A tejszínt a zelleres krumplihoz adjuk, és merülőmixerrel jó krémesre keverjük. Közben a főzőlevéből annyit öntünk hozzá, hogy kellemesen krémes állaga legyen. Végül beledobjuk a vaját, és tálalásig lefedve melegen tartjuk.

Fokhagymás busaszelet zelleres krumplipürével és tejszínes parajkrémmel - készítette Nemeskövi Dénes mesterszakács

3. Amíg a krumpli fő, megfőzzük a parajkrémet. Ehhez a parajpürét egy lábasba tesszük, a tejet ráöntjük. Többször megkeverve addig melegítjük, míg a fagyos paraj föloldódik benne. A vajból a liszttel vékony rántást készítünk, a zúzott fokhagymát belekeverjük. Kissé hűlni hagyjuk, majd a tejes parajhoz adjuk, és folyamatosan kevergetve pár perc alatt kellemesen sűrűre, krémesre főzzük. Megsózzuk, megborsozzuk, a tejszínnel dúsítjuk.
4. A díszítéshez való céklát és fokhagymát megtisztítjuk, és olyan vékony szeletekre vágjuk, mint a krumplit csipsz készítésekor. Bő olajat forrósítunk, a céklát és a fokhagymát ropogósra sütjük benne. Konyhai papírtörőre szedve lecsöpögtetjük.
5. Egy nagy serpenyőben ujjnyi olajat forrósítunk, amiben a busaszeleteket oldalanként 7-8 perc alatt pirosasra sütjük. Ezalatt az apró szálkái is átsülnek, így bátran meg lehet enni. Jól lecsöpögtetjük.
6. Tálaláskor a tányérok közepére koszorút formálunk a zelleres krumplipüréből. A parajkrémet a közepébe merjük, a sült busát a pürére tesszük. A cékla- és fokhagymacsipsszel kedvünkre díszítjük.

4 főre

Elkészítési idő: 1 óra

Egy adag: 770 kcal