

Wellington szarvasbélcsín - Kemény Dénes szövetségi kapitány  
receptje



Hozzávalók:

1 kiskanál só, fél kiskanál őrölt fekete bors,  
40 dkg szarvasbélcsín, 1 evőkanál zsír  
a páchoz:

1 kiskanál majoránna, 1 kiskanál  
rozsmaring, 7-8 szem borókabogyó, 1  
mökkáskanál őrölt gyömbér, 5 evőkanál  
olaj

a töltelékhez:

1 vöröshagyma, 2 evőkanál olaj, 20 dkg  
erdei gomba vagy csiperkegomba, 1 kis  
csokor finomra aprított petrezselyem

a tésztához:

25 dkg mélyhűtött leveles tészta  
(vajastészta)

a lekenéshez:

1 tojássárgája, 1 evőkanál tejföl, csipetnyi só

1. Elsőként a pácot készítem el: a majoránát, a rozsmaringot, a borókabogyót és a gyömbért egy mozsárban összetöröm, az olajjal összekeverem, és a besózott, beborozott bélszint ezzel a páccal alaposan bedörzsölöm. Legalább fél napig, de még jobb, ha egy éjszakán át hűtőben letakarva érlelődni hagyom.

2. Másnap a bélszint elősütöm: a meglangyosított zsírral leöntve, alufóliával letakarva, közepesen forró sütőbe teszem 20-30 percre, attól függően, hogy milyen vastag, majd kiemelem a zsiradékából, s hagyom, hadd pihenjen a hús.

3. Közben nekilátok a gombás tölteléknek. A megtisztított, felaprított hagymát az olajon megfonnyasztom. A gombák - a legjobb az erdei vargánya, róka, stb., de a csiperke is megfelel -, homokos talpát levágom, alaposan megmosom, félbe vagy negyedekbe vágva vékonyan felszeletem, és rászórom a hagymára. 2-3 percig lefedve párolom, majd sózom, borsozom, és rászórom a finomra vágott petrezselymet. A gombás ragut a bélszínre simítom.

4. A felengedett tésztát félcenti vastagra kinyújtom, majd a gombás bélszint belecsomagolom. A tojássárgáját a tejföllel felverem, enyhén megsózom, majd megkenem vele a tésztát. Kb. 25 percen át közepesen forró sütőben sütöm, míg a tészta aranybarnára pirul.

5. Ujjnyi vastagon fölfelszeletelve, idény salátákkal, vagy savanyúságokkal tálalom, de hidegen is élvezetes fogás.

Wellington szarvasbélzín - Kemény Dénes szövetségi kapitány  
receptje

Jó tanács

- Hasonló vastagságú őzkarajból is készíthetjük.

4 főre

Elkészítési idő: 1 óra 20 perc + érlelés

Egy adag (köret nélkül): 619 kcal • fehérje: 32,8 gramm • zsír: 30,7 gramm • szénhidrát:  
52,2 gramm • rost: 5,4 gramm • koleszterin: 166 milligramm