



Hozzávalók:

4 szelet (egyenként kb. 15-dkg-os) kétujjnyi vastag bélszín, só, frissen őrölt fekete bors, 4 kisebb szelet, egyenként kb. 6 dkg-os libamáj, 2 dkg (20 gramm) friss szarvasgomba (idényen kívül konzerv) a sütéshez:

3 evőkanál olaj

a mártáshoz:

1 dl zamatos vörösbor, 4 dl barnamártás (receptjét lásd a mártásoknál), 3 dkg vaj

1. A hússzeleteket tenyérrel enyhén megnyomkodjuk, illetve aki nem angolosra vagy félangolosra sütvé szeretné enni, annak kissé kiklopfoljuk. Körös-körül megsózzuk, frissen őrölt borssal meghintjük.
2. A bélszínjava sütésére kétféle mód közül választhatunk: serpenyőben sütjük vagy serpenyőben elősütjük majd sütőben „kihúzzuk”. Ha angolosan, azaz közepesen szeretnénk tálalni, egy serpenyőben az olajat megforrósítjuk, majd a javakat közepesen erős lángon mindkét oldalukon kb. 3-3 perc alatt megsütjük rajta. Lecsöpögtetve félrerakjuk, letakarva melegen tartjuk. Ha félangolosan szeretnénk tálalni, amikor a közepe rózsaszínű, de nem véres, az imént angolosra süttött szeleteket lecsöpögtetve tepsire rakjuk, és előmelegített sütőben, nagy lánggal (kb. 200 °C) a hús vastagságától függően 4-6 percig sütjük. Ha sütőt nem használva, serpenyőben szeretnénk félangolosra sütni a húsokat, akkor nem egészen közepes lángon sütjük oldalanként kb. 5-5 percig. Vigyázzunk, tényleg ne legyen túl erős alatta a tűz, mert akkor a bélszín külső kérge már megkeményedik, és a belseje még mindig nem lesz félangolos.
3. Akárhogy is süttöttük a húst, letakarva melegen tartjuk. Visszamaradó zsírjában az enyhén besózott, beborsozott libamáj szeleteket nagyjából 2-3 percig sütjük. Lecsöpögtetve a bélszínre rakjuk, letakarjuk.
4. A bort a hús és a máj sütése után visszamaradó zsiradékba öntjük, és nagy lángon 2 percig forraljuk, így kissé besűrűsödik, íze koncentrálódik. Ráöntjük a barnamártást, ha konyakban eltett konzervgombával főzünk, akkor annak a levét is hozzáadjuk, ha olajban eltett gombánk van, akkor annak olaja ide nem jó, másba kell elhasználni. Ha friss szarvasgombát használunk, akkor abból adagonként 2-3 hajszálvékony vagy 1-1 vastagabb szeletet vágunk, a libamájra fektetjük. A többit apróra vágjuk, a mártásba keverjük. Jól megforrósítjuk, a tűzről levéve a vaját beledobjuk. Elkeverjük, majd úgy öntjük az ízes

pecsenyére, hogy azt félig bevonja. Sült szalmakrumpli illik köretnek hozzá.

Jó tanács

- A borjúborda Rossini módra ugyanígy készül: a karajszeleteket vajon 3-4 perc alatt pirosasra sütjük, tányérra rakjuk. Erre kerül a sült libamáj, majd az egészet leöntjük szarvasgombás vörösboros barnamártással.

Megjegyzés

- Lehet 1-1 szelet pirítóst is sütni a hús alá, amit egy akkora kiszűrővel szűrünk ki, hogy akkora legyen, mint a pecsenye; illetve ez lehet egy meghámozott fél zsemle is. Szerepe szerint a húsból kifolyó értékes levet szívja magába.

Egyes források szerint az eredeti recept is hámozott pirított zsemleszelettel készült, amire először egy kevés libamájpüré került, csak ezután következett a bélszín, de ez a művelet az idők folyamán elmaradt, így feledésbe merült.

Úgy tudni, hogy ez a fogás a zeneszerző ötlete volt, amit a párizsi Café Anglais főszakácsával készítettett el. A séf oly harmonikusnak találta az ételt, hogy felvette az étlapjára.

A Rossini-féle fogások közül ma ez a leghíresebb, világszerte szerepel éttermek étlapján — hol ilyen, hol olyan minőségben.

4 főre

Elkészítési idő: 25 perc

Egy adag (köret nélkül): 792 kcal