

Rántott bányamell kondorosi burgonyasalátával (krumplisalátával) –
készítette Nemeskövi Dénes mesterszakács



Hozzávalók

2 kicsontozott bányamell (szegy), 1-2 sárgarépa, 1 petrezselyemgyökér, kis darabka zeller, 1 kisebb vöröshagyma, 1 gerezd fokhagyma, só, 1 kiskanál egész fekete bors, kb. 5 evőkanál finomliszt, 2 nagy tojás, kb. 6 evőkanál zsemlemorzsa a hús sütéséhez:

bő olaj (régebben zsír)

a kondorosi krumplisalátához:

1 kg lehetőleg egyformán közepes nagyságú burgonya (legjobb hozzá a kiflikrumpli), só, 3 közepes nagyságú

vöröshagyma, kb. 1 dl 10%-os étkecet, 1-2 evőkanál porcukor, kb. 3 dl víz, 5 evőkanál majonéz, 3 evőkanál tejföl, 1 púpozott kiskanál mustár, 1 mokkáskanál őrölt fekete bors, fél citrom leve, 1 nagy csokor petrezselyem, 8 dkg húsos füstölt szalonna

1. A főzést megelőző este érdemes elkészíteni a krumplisalátát, mert állás közben csak finomabb lesz, összeérik az íze. Ehhez a burgonyát alaposan megmossuk, majd héjában, enyhén megsózott vízben roppanósan puhára főzzük, – vigyázzunk, ne főzzük túl puhára, mert akkor majd szétesik szeleteléskor. Amikor kész, leszűrjük, egy kicsit hűlni hagyjuk. Ezalatt elkészítjük hozzá az ecetes levet. A hagymát megtisztítjuk, vékonyan fölkarikázzuk, gyűrűire szedjük. Az ecetben kb. fél kiskanál sót és a porcukrot kevergetve föloldjuk, majd 3 deci vízzel hígítjuk. A burgonyát még melegen meghámozzuk, majd 3-4 milliméter vastagon fölszeleteljük. Különösen szép lesz, ha egy hullámos pengéjű, úgynevezett dresszírkéssel vágjuk föl. Egy tálba rakjuk, és az ecetes hagymás levet ráöntjük. Nem tévedés, a meleg krumplira öntjük a levet, mert mire kihűl, így sokkal jobban magába szívja az ízeket.

Letakarva hűtőszekrénybe tesszük.

2. Másnap a majonézt a tejföllel, a mustárral ízesítjük, megsózzuk, megborsozzuk, végül a citromlével kellemesen pikánsra ízesítjük, a fölaprított petrezselyemmel fűszerezzük. Az ecetes krumplisalátát leszűrjük, majd az ízes majonézzal összeforgatjuk, és letakarva hűtőszekrénybe tesszük tálalásig. Az ugyancsak a salátához való szalonnát nagyon apró csíkokra vágjuk, és egy serpenyőben szép lassan ropogósra sütjük. A pörccöt kiemeljük belőle.

3. A kicsontozott bányamellet a húsleveshez hasonlóan bezöldségelve, sózva, egész borssal fűszerezve vajpuhára főzzük, majd kiszedjük egy tepsire. Egy kicsit hűlni hagyjuk, majd amikor már meg tudjuk fogni, szép formásra igazítjuk, hogy így hűljön ki. Erre

Rántott báránymell kondorosi burgonyasalátával (krumplisalátával) -
készítette Nemeskövi Dénes mesterszakács

rásegíthetünk azzal is, hogy a tetejére egy vágódeszkát teszünk, amire ráfektetünk egy dobozos üdítőt, s így hagyjuk kihűlni a húst.

4. Ezután a szokott módon a lisztbe, a felvert tojásba meg a zsemlemorzsába forgatva bundázzuk, és bő, forró olajban (zsírban) pár perc alatt aranybarnára sütjük. Jól lecsöpögtetjük, majd kissé ferdén főszeletelve tányérra rakjuk. Egy báránymell általában 2 fő részére elegendő. Az ízes krumplisalátát melléhalmozzuk, amit a szalonnapörccel megszórunk.

Jó tanács

- Takarékos megoldás, ha a hús leszűrt főzőlevét eltesszük, nagyszerű alapja lehet mindenféle levesnek, főzeléknek.

Megjegyzés

- A Margitszigeti Nagyszálló egyik kedvelt húsvéti fogása volt az 1960-70-es években, ahol hagyományos (ecetes) krumplisalátával tálalták.

4 főre

Elkészítési idő: 1 óra + a hús főzése és a saláta érlelése

Egy adag: 1065 kcal