

Libamáj carpaccio, mézes-mazsolás császárgalóca salátával –
készítette Csigó János mesterszakács



Hozzávalók:

egy szép darab, kb. 50 dkg-os hízott libamáj, só az érleléshez

a salátához:

1 kis doboz (25 dkg) tölgysaláta, de lehet másféle zöldsaláta keverék is, 20 dkg császárgalóca

a salátaöntethez:

3 evőkanál olaj, 3 evőkanál méz, 10 dkg nagyszemű mazsola, 2 dl víz, fél vaníliarúd, 1 deci tokaji muskotály (édes fehérbor), 2 evőkanál fehér balzsamecet, csipetnyi só

a körethez:

8 kisebb szelet kalács, 3 tojás, csipetnyi só, fél csokor metélőhagyma, 2 evőkanál olaj

1. A libamájat egy kisebb tálba tesszük, és annyi sóval tapasztjuk körbe, hogy a májat kb. 1 centi vastagon teljesen beborítsa. Letakarva 2-3 napra betesszük a hűtőszekrénybe. Az érlelés után a sót lekapargatjuk róla – ez főzéshez még jó lehet –, és a májat langyos vízzel leöblítjük, leszárogatjuk, majd letakarva még 1 napra hűtőszekrénybe tesszük.
2. Elkészítjük a saláta öntetét. Az olajat egy serpenyőben kissé megforrósítjuk, a mézet beleöntjük, és kevergetve aranybarnára karamellizáljuk. A mazsolát rádobjuk, a vizet ráöntjük. A vaníliarudat kettéhasítjuk, belsejét kikaparjuk, majd a mazsolához adjuk a rúddal együtt. Nagyjából 10 percig forraljuk, így kellően besűrűsödik. Kb. a kétharmadát merülőmixerrel pürévé keverjük, ehhez célszerű alufóliával letakarni, mert nagyon fröcsköl. Újra tűzre tesszük, a muskotállal és a balzsamecettel ízesítjük, csipetnyit megsózzuk. Már csak 4-5 percig forraljuk, azután hűlni hagyjuk.
3. Az összes többi műveletet közvetlen a tálalás előtt végezzük el. A császárgalócát megtisztítgatjuk, vékonyan felszeleteljük. A tölgysalátát kisebb darabokra tépkedjük, egy tálba szórjuk, a gombával összeforgatjuk. A mézes-mazsolás öntettel meglocsoljuk,

Libamáj carpaccio, mézes-mazsolás császárgalóca salátával –
készítette Csigó János mesterszakács

összekeverjük, és négy tányér közepén elosztjuk.

4. A kalácsot háromszögekre vágjuk. A tojásokat fölverjük, kissé megsózzuk, a metélőhagymát hozzáadjuk. Egy serpenyőben az olajat megforrósítjuk, és a snidlinges tojásba mártott kalácsot aranybarnára sütjük rajta. Azon melegében a saláta köré, a tányérokra rakjuk. A libamájból megnedvesített késsel vékony szeleteket vágunk, és a kalácsra rakjuk. Azonnal tálaljuk.

Megjegyzés

-A gombáról részletesebben a konyhai kisokosban olvashat.

Fontos!

- A maga által szedett vagy ismerőstől kapott gombát minden esetben vizsgálta be gombaszakértővel!

4 főre

Elkészítési idő: 40 perc + érlelés

Egy adag: 1150 kcal • fehérje: 41,6 gramm • zsír: 73,4 gramm • szénhidrát: 80,7 gramm • rost: 7,2 gramm • koleszterin: 541 milligramm