

Gévagomba „piccata” (picatta) - készítette Csigó János mesterszakács



Hozzávalók:

1 kg sárga gévagomba, só, kb. 4 evőkanál finomliszt

a fűszeres bundájához:

4 tojás, 9-10 evőkanál finomliszt, 1 dl tej, 0,5 dl olaj, só, 0,5 dl fehérbor, 1 evőkanál reszelt parmezán sajt, 1-1 kis csokor petrezselyem és metélőhagyma, 1 szép piros kápia paprika

a sütéshez:

bő olaj

a tálaláshoz, azaz a gribiche mártáshoz:

2 tojássárgája, fél citrom leve, só, 3 dl olaj, 2 dl sűrű főzőtejszín vagy habtejszín, kb. 1 evőkanál mustár, 1 csapott kiskanál porcukor, őrölt fekete bors, 1-1 kis csokor petrezselyem, tárkonylevél és metélőhagyma, 1 újhagyma, 1-2 evőkanál kapribogyó, 2 főtt tojás, 2 ecetes- vagy csemegeuborka

1. Először a gribiche mártást készítjük el, mert finomabb, ha egy kicsit áll, és összeérik az íze. Ehhez a tojások sárgáját egy tálban a citromlével, meg egy kevés sóval elkeverjük. Folytonos keverés közben apránként hozzáöntjük az olajat. Ezt a majonézt azután a tejszínnel mártás sűrűségűre keverjük. A mustárral és a porcukorral ízesítjük, kissé megborsozzuk. A petrezselymet, tárkonyt, metélőhagymát és az újhagymát (zöldjével együtt) finomra vágjuk, a tejszínes majonézbe keverjük. A kapribogyót is fölaprítjuk, így adjuk az előzőekhez, majd a főtt tojást és az uborkát belereszeljük. Letakarva betesszük a hűtőszekrénybe, hogy az íze összeérjen.
2. A gombát kisebb, nem egészen féltenyérnyi szeletekre (darabokra) vágjuk. Beszózzuk, és félretesszük.
3. A fűszeres bundájához való tojást egy tálba ütjük, a tejjel és az olajjal simára keverjük, kissé megsózzuk, majd apránként hozzáöntjük a bort is. Akkor jó, ha a belemártott ujjunkat bevonja. A reszelt parmezánt, a finomra aprított petrezselymet és metélőhagymát, valamint a nagyon apróra vágott kápia paprikát is belekeverjük.
- 4 A besózott gombát először a lisztben forgatjuk meg, majd a fűszeres tésztába mártjuk, és bő, közepesen forró olajban kb. 6 perc alatt aranybarnára sütjük. Konyhai papírtörőre szedve lecsöpögtetjük. Forrón, az ízes mártás kíséretében tálaljuk.

#### Jó tanács

- Az étel elkészíthető természetett csiperkegombából is.

#### Megjegyzés

- A gombáról részletesebben a konyhai kisokosban olvashat.

#### Fontos!

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

#### 5 főre

Elkészítési idő: 1 óra

Egy adag: 1184 kcal • fehérje: 30,3 gramm • zsír: 92,6 gramm • szénhidrát: 57,2 gramm • rost: 7,6 gramm • koleszterin: 340 milligramm