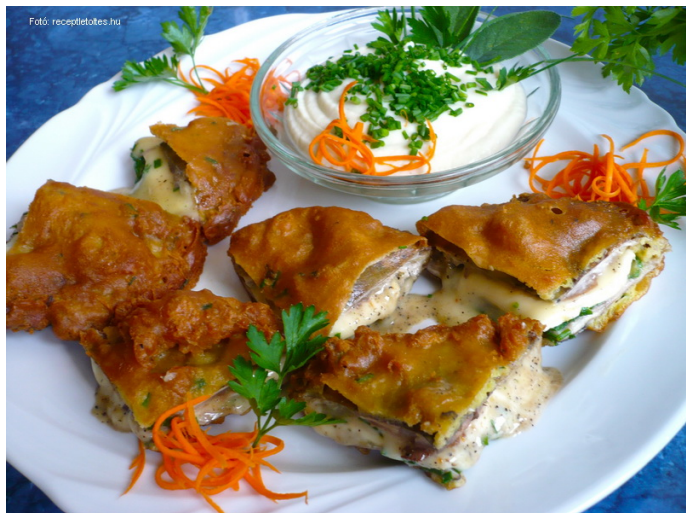


Fűszeres camemberttel töltött őzlábgomba orlyi módra, karfiol mártogatóval – készítette Csigó János mesterszakács



Hozzávalók:

16 őzlábgomba kalapja, só, 1 csokor metélőhagyma, 4 kicsi (egyenként 10 dkg-os), kerek camembert sajt, őrölt borskeverék, 20 dkg finomliszt, 3 dl világos sör, 3 tojás, 3 evőkanál olaj

a sütéshez:

olaj

a karfiol mártogatóhoz:

50 dkg megtisztított karfiol (fagyasztott is lehet), 3 dkg vaj, 1 dl víz, 1 dl főzőtejszín, 2 kisebb friss

zsályalevél, kb. 1 csapott kiskanál só, fél mokkáskanál őrölt fehér bors

1. A karfiol mártogatóhoz a kisebb rózsáira szedett karfiolt egy kisebb lábasba rakjuk. A vajat rádobjuk, a vizet és a tejszínt ráöntjük. A zsályalevéllel fűszerezzük, megsózzuk, megborsozzuk. Nagy lángon fölforraljuk, majd kis rést hagyva leföldjük, és kis lángon kb. 20 perc alatt puhára főzzük. Amikor kész, merülőmixerrel pürésítjük. Ha túl sűrű lenne, egy kevés főzőtejszínnel hígítjuk, utána fűszerezzük.

2. Közben az őzlábgomba kalapjait üregükkel felfelé egymás mellé rakjuk. Enyhén megsózzuk, a fölaprított metélőhagymával megszórjuk. A camembert sajtot lapjában félbevágjuk, 8 gombakalapra rakjuk, borskeveréket őrölünk rá, a többi gombakalapot ráillesztjük.

3. A lisztet a sörrel, a tojások sárgájával, az olajjal meg 1 mokkáskanál sóval habverővel

Fűszeres camemberttel töltött őzlábgomba orlyi módra, karfiol mártogatóval – készítette Csigó János mesterszakács

simára keverjük, a kemény habbá vert tojásfehérjét beleforgatjuk.

4. A töltött gombafejeket a masszába mártjuk, és bő, közepesen forró olajban 4-5 perc alatt kisütjük. Közben húsvillával alányúlva megforgatjuk, nehogy megégjenek.

5. Jól lecsöpögtetve, a karfiol mártogatóval tálaljuk.

Jó tanács

- A nagy őzlábgomba kalapját úgy lehet rántani és sütni, mint a bécsi szeletet. Rágós tönkjéből azonban csak gombaport készíthetünk.

- 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!

4 főre

Elkészítési idő: 45 perc

Egy adag: 977 kcal