

Colbert szűzpecsenye fantázia módra - készítette Csigó János mesterszakács



Hozzávalók:

30-30 dkg májusi pereszke (lehet csiperkegomba is) és sárga gévagomba, 2-3 dundi újhagyma, 3+5 dkg vaj, 3 evőkanál olívaolaj, só, őrölt fekete bors, kb. 2 kiskanál finomliszt, 2 tojás, 2 szép nagy szűzpecsenye, só, 6 nagy méregzöld kelkáposzta levél, 12-14 vékony szelet húsos szalonna, 2 szép nagy sertésháló
a körethez:

1-1 köteg (50-50 dkg) fehér- és zöldspárga, 1 vastagabb sárgarépa, 8 vékony szelet húsos szalonna (sliced bacon), néhány ág friss rozmaring, 4 kisebb koktélpáradicsom, só, őrölt fekete bors

1. A kétféle gombát megtisztítjuk, durvára vágjuk. Az újhagymát a zöldje nélkül vékonyan

fölszeleteljük, majd 3 deka vaj meg az olaj keverékében kb. 2 perc alatt megfonnyasztjuk. Elfelezzük, az egyikre a pereszkét, a másikra a gévagombát rádobjuk, keverve-rázogatva 6-8 percig pirítjuk, a végére zsírjára sütjük. Megsózzuk, megborsozzuk, amikor kihűlt, külön-külön ledaráljuk. A maradék vaját kettéosztva egy-egy serpenyőben megolvasztjuk, és a kétféle darált gombát megpirítjuk rajta. Nagyjából 1-1 kiskanál liszttel meghintjük, kevergetve még fél percig pirítjuk. A tűzről lehúzzuk, hűlni hagyjuk, végül beledolgozunk 1-1 tojást is.

2. A szűzpecsenyék tetején húzódo vékony fehér hártyát lefejtjük. A húst felül középen, mélyen, majdnem az aljáig végigvágjuk. Ezután kihajtjuk, és mindkét oldalát belülről kifelé, lapjában úgy vágjuk végig, hogy ezt a részt is kihajthassuk. Így egy nagy, téglalap alakú hús lesz belőle, amit 3-4 milliméter vastagságúra kiverünk. A kelleveleket, miután vastag erüket kivágtuk, enyhén sózott vízben 2-3 perc alatt leforrázzuk. Jeges vízbe átszedjük, lehűtjük, lecsöpögtetjük.

3. A kiterített hús egyik felére a szürkés pereszkepet, másik felére pedig a narancssárgás gévapépet kenjük - úgy osszuk el, hogy elegendő jusson mindkét pecsenyére. A kellevelekkel befedjük, és fölgöngyöljük. Egyenként először szalonnaszalonnákkal burkoljuk körbe, azután szorosan a sertéshálóba csomagoljuk, és egy tepsire tesszük. Egy kevés vizet öntünk alá, majd előmelegített sütőben, jó közepes lánggal (190 °C; légkeveréses sütőben 175 °C) kb. 30 percig sütjük.

4. A körethez a kétféle spárgát megtisztítjuk. Ha nem elég zsengék, akkor enyhén sós, forrásban lévő vízben 3 perc alatt roppanósra főzzük, leszűrjük. A sárgarépát megtisztítjuk, és krumplihámozóval hosszában vékony szeletekre vágjuk. Ha a spárga nyers, a répa is maradhat nyersen, ha leforráztuk, akkor répát is forrázzuk le. 4 nagy vagy 8 kisebb spárgaköteget készítünk köretként. A nagyhoz 2 szelet szalonnát egymás mellé fektetünk, 1 hosszúkás répaszeletet keresztben rárakjuk. Erre spárgákat fektetünk, 1-1 kisebb rozmaringágot teszünk rá, amire félbevágott koktélpáricsom kerül. A kötegeket a szalonnával körbetekerjük. Egy tepsibe rakjuk, egy kevés vizet öntünk alá, dobhatunk rá néhány citromkarikát is. A sütőből kivett pecsenye helyére toljuk, és 10-40 percig sütjük. Ha előfőzött zöldséggel kis kötegeket csináltunk 10 percig, ha nyersen nagy kötegekbe raktuk, akkor kell neki 40 perc.

5. A sült pecsenyét 10-15 percig pihentetjük, jó ujjnyi vastagon fölszeleteljük. A köret elkészülte előtt 2-3 perccel a sütőbe toljuk, hogy átforrósodjon.

Megjegyzés

- A gombáról részletesebben a konyhai kisokosban olvashat.

Fontos!

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

Colbert szűzpecsenye fantázia módra - készítette Csigó János
mesterszakács

gombaszakértővel!

6 főre

Elkészítési idő: 1,5 óra

Egy adag: 555 kcal • fehérje: 31,8 gramm • zsír: 41,9 gramm • szénhidrát: 12,5 gramm •
rost: 7,0 gramm • koleszterin: 187 milligramm