



Hozzávalók:

65-70 dkg hízott libamáj, só, frissen őrölt fekete bors, 4 dkg trifla azaz magyar szarvasgomba

a tálaláshoz:

sűrűre beforralt tokaji aszú vagy készen kapható Vayi borászat Saba dressing (tokaji borászat), 1-2 dkg szarvasgomba, zsenge rukkola- vagy madársaláta, citromlé, olívaolaj

1. A libamájat egy napra enyhén sózott, jeges vízbe -ha a máj színe sötétebb a megszokottnál, akkor tejbe -áztatjuk. Ez azért fontos, hogy a benne maradt vér teljesen kiázzék. Lecsöpögtetjük, gondosan leszároгатjuk, és domború oldalával lefelé vágódeszkára tesszük. Ezután a vastag, felső részénél kezdve két kezünkkel külön-külön szétfeszítjük a máj mindkét lebenyét, így láthatóvá válik a legvastagabb ere, amit megfogunk, és lefelé haladva kihúzzuk a májból. Ugyancsak eltávolítjuk az ehhez a főérhez kapcsolódó vékonyabb ereket is, majd a májat henger alakúra formázzuk.
2. Az így előkészített májat 1 centi vastag szeletekre vágjuk, de úgy dolgozzunk, hogy különösen fontos, hogy egyforma vastagságúak legyenek, mert csak így sülnek meg egyformán. A szeleteket kissé megsózzuk, megborsozzuk, majd egymás mellé tepsire rakjuk. (Egy kevés cukrot is szórhatunk rá, és konyakkal vagy tokajival is meglocsolhatjuk.) Az egyik szeletbe beleteszük a maghőmérőt, a tepsit sütőbe toljuk. Nagyon kis lánggal, 80 °C-os sütőben sütjük, míg a maghőmérő 52 °C-ot nem mutat, azaz a máj belseje pontosan ennyire melegedett föl. A sütőből nyomban kivesszük, tapasztalat szerint ekkor még 2 °C-ot melegszik, azaz 54 °C-os lesz. A tepsit egy kicsit megdöntjük, hogy a kisült zsír az egyik sarkába folyjon le.
3. Amikor már csak langyos, a szeleteket egy nagyjából 40 dekás töltősúlyú pástétomformába rétegezzük úgy, hogy a formát mindenhol kitöltse, ahol kisebb üregek maradnak, oda kisebb darab májakat teszünk. Közben ahogy kedvünk tartja, vékony szeletekre vágott szarvasgombát rétegezzük bele. Púposra rakjuk a formát, majd öntapadós fóliával körbetekerjük, egy kisebb tepsire tesszük, ami a kifolyó zsírt majd megfogja. A tetejére egy liter dobozos tejet vagy gyümölcslevet teszünk, hogy a májat lepréselje. Egy

éjjelre hűtőszekrénybe tesszük.

4. Tálaláskor a nehezékét levesszük, a fóliát lehúzzuk róla, és a pástétomot forró vízbe mártott késsel ujjnyi vastag szeletekre vágjuk, így rakjuk tányérra. Egy kevés rukkola- vagy madársalátát rakunk mellé, amit pár csepp citromlével és olívaolajjal meglocsolunk. Az ízharmóniákat tökéletesítendő, pár csepp tokaji aszú öntet - Vayi Saba -és 1-2 vékony szelet szarvasgombát teszünk mellé. Természetesen nem hiányozhat kísérője, a forró pirítós - igazán ínycsekeknek diós briós - sem.

6 főre

Elkészítési idő: kb. 2 óra + a máj előkészítése és a pástétom dermedtése

Egy adag (kenyér nélkül): 364 kcal

Italajánlat:

édes fehérbor például Gundel Tokaji Aszú 5 puttonyos