

Gemenci őzgerinc hidegen, vörösboros körtével – készítette Piri István mesterszakács



Hozzávalók

1,2 kg csontos őzgerinc (fagyasztva kb. ekkora csomagokban kapható), só, friss vagy szárított kakukkfű, 30 dkg vegyes zöldség, 1 vöröshagyma, 7-8 evőkanál olaj, 5 dkg füstölt szalonna, 3 gerezd fokhagyma, 1 babérlevél, 10-15 szem fekete bors

a gesztenyekrémhez:

10 szem gesztenye, só, 15 dkg vaj, 5 dkg finomliszt, 5 dl tej, 2 evőkanál narancslé, 1 evőkanál rum

a gyümölcsköretekhez:

4-5 dl vörösbor, 2 dl víz, 2 púpozott

evőkanál cukor, kis darabka fahéj, néhány szem szegfűszeg, 4 körte, 1-1 narancs és kivi, 8 szem szeder

a tál díszítéséhez:

kis darabka sült sütőtök, szőlő

1. Az őzgerincet lehártyázzuk, majd sóval és apróra vágott kakukkfűvel bedörzsöljük. A zöldséget meg a hagymát megtisztítjuk, fölszeleteljük, és egyenletesen a tepsibe szórjuk. A gerincet rátesszük, az olajjal meglocsoljuk. A szalonnát vékony szeletekre vágjuk, a hússal borítjuk. A megtisztított fokhagymát a babérlevéllel meg a borsal együtt a zöldségekre szórjuk. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) 25-30 percig sütjük, nem tovább, mert a közepének rózsaszínűnek kell maradnia. Ha kihűlt, tálalásig hűtőszekrénybe tesszük.

2. Elkészítjük a gesztenyekrémet. Ehhez a gesztenyét enyhén sózott vízben megfőzzük, majd meghámozzuk. 5 deka vajon a lisztet megfuttatjuk, de nem pirítjuk meg. A tejet ráöntjük, kevergetve sűrűre főzzük. Így nagyon sűrű besamelmártás lesz belőle, amit ha kihűlt, a gesztenyével együtt ledarálunk. A maradék vajjal habosra keverjük, a narancsléval meg a rummal ízesítjük, ha kell, kissé megsózzuk.

3. A gyümölcskörethez a bort meg a vizet lábasba töltjük. A cukorral ízesítjük, a fahéjjal meg a szegfűszeggel fűszerezzük. Ha felforrt, a meghámozott körtét belerakjuk. Amint újra forr, lehúzzuk a tűzről, és a benne lévő gyümölccsel együtt hagyjuk kihűlni. A narancsot jól megmossuk, és fölszeleteljük. Mindegyikre egy-egy karika kivit és egy-egy szem szedret teszünk.

4. Következik a tálalás. A húst a gerinccsontról egészben lefejtjük, azután vékonyan

Gemenci őzgerinc hidegen, vörösboros körtével – készítette Piri
István mesterszakács

fölszeleteljük. A csontot a gesztenyekrémmel megkenjük, majd úgy fektetjük rá a hússzeleteket, hogy félig takarják egymást. Tálra tesz-szük. A maradék gesztenyekrémet csillagcsöves habzsákba töltjük, majd mutatósan az őzgerinc tetejére nyomjuk. Sült süttőkseletekkel díszítjük. A kivis-szedres narancsot köré rakjuk, ahogyan a lecsöpögtetett, legyezőszerűen bevágott vörösboros körtét is. Különösen szép lesz, ha ezek a tál sarkaiba kerülnek. A tálat még szőlővel is díszíthetjük, ami egyben körete is a húsnak.

5-6 főre

Elkészítési idő: 3 óra

Egy adag: 1100 kcal

Italajánlat: száraz vörösbor, például Egri kékfrankos