

Szűzpecsenye hárompürével - Gullner Gyula mesterszakács receptje



Fotó: Balogh Tamás

Hozzávalók:

2 nagyobb szűzpecsenye (kb. 80 dkg), só, őrölt fekete bors, 2-3 evőkanál olaj, 30 dkg zeller, 30 dkg sárgarépa, 30 dkg zöldborsó (fagyasztott is lehet), cukor, fél citrom, 3 dl főzőtejszín, 3 evőkanál vaj

a mártáshoz:

15 dkg áfonyadzsem, 1 dl zamatos vörösbort, pár csepp citromlé, 2-3 dkg vaj

1. A szűzpecsenyék tetején húzódnó vékony fehér hárttyát egy éles késsel levágjuk. A húst sóval, borssal bedörzsöljük, és egy serpenyőben, a megforrósított olajon hirtelen körös-körül megpirítjuk, azaz elősütjük, majd tepsibe fektetjük, zsírját ráöntjük.
2. A zöldségeket megtisztítjuk, felaprítjuk (minél kisebbre vágjuk, annál hamarabb puhul) és külön-külön, a zöldborsót meg a répát, enyhén sós és cukros, míg a zellert csak sós vízben megfőzzük. Ezután leszűrjük, áttörjük vagy merülőmixerrel pürésítjük, enyhén megsózzuk, megborsozzuk; a zellert néhány csepp citromlével is ízesítjük. Mindhárom pürébe 1-1 deci tejszínt és egy-egy kanál vajat keverünk. Tálaláskor kevergetve óvatosan megforrósítjuk.
3. Az elősütött húst előmelegített sütőbe toljuk, és a közepesnél egy kicsit erősebb lánggal (200 °C; légkeveréses sütőben 180 °C) 16-18 percig sütjük, a hús vastagságától függően. Az egészben sült szűzpecsenye akkor jó, ha a közepe rózsaszín marad, de már nem véres.
4. Közben az áfonyát a borban felforraljuk, néhány csepp citromlével ízesítjük, a pecsenye „levét” is beleszűrjük. A vajat belerakjuk, 1-2 percig forraljuk, majd az egészet finom szűrőn átszűrjük.
5. Tálaláskor a húst kisujnyi vatagon fölszeleteljük, az áfonyás mártással körülöntjük, és a forró zöldségpüréket felváltva mellé rakjuk.

4 főre

Szűzpecsenye hárompürével - Gullner Gyula mesterszakács receptje

Elkészítési idő: 1 óra

Egy adag (körettel): 826 kcal