

Hátszínjava rokfortos vajjal és zsenge zöldségekkel



Hozzávalók:

4, egyenként kb. 16 dkg-os kicsontozott hátszínszelet, őrölt fekete bors, mustár, 8 evőkanál olaj, 10-10 dkg vaj és rokfort sajt, néhány csepp brandy, 1 kiskanálnyi összevágott metélőhagyma (snidling), 1 gerezd fokhagyma, 12-16 szál spárga, 3-4 közepesen vastag sárgarépa, só, 10-12 gyöngyhagyma, 2 dl főzőtejszín, 1 dl tejföl, 30 dkg zsenge zöldbab

1. A hátszínszeleteket kissé kiverjük, inas részeit késsel bevagdossuk, nehogy sütés közben a hús összeugorjon. Ezután megborsozzuk, a mustárral leheletvékonyan megkenjük, és az olajjal meglocsolva egy tálba rétegezzük. Hűtőszekrényben, letakarva 3-4 napon át így érleljük.
2. Az elkészítés napján a puha (szobahőmérsékletű) vaját az áttört rokfort sajttal összekeverjük, a brandyvel ízesítjük, a metélőhagymával és a zúzott fokhagymával fűszerezzük. Alufólia lapon henger alakúra formáljuk, lefagyasztjuk.
3. A zöldségeket megtisztítjuk, a spárgát 4-5 centis darabokra, a répát 3-4 milliméter vastag karikákra vágjuk. Forrásban lévő, enyhén sózott vízbe szórjuk az egészben hagyott gyöngyhagymával együtt - ha konzerv, akkor csak a végén tesszük bele -, és kis lángon kb. 8 percig főzzük, félidőben a zöldbabot is hozzáadjuk. Ha minden zöldség roppanósan puha (ress), leszűrjük, a tejszínt meg a tejfölt ráöntjük, 2-3 percig forraljuk.
4. A húst a rajta lévő olajjal együtt egy serpenyőbe rakjuk, és oldalanként 3-3 perc alatt megsütjük. Tálaláskor a jól lecsöpögtetett húst tányérra fektetjük, és egy-egy karika rokfortos vaját ráfektetünk. A tejszínes zöldséggel, nagyétkűeknek sült burgonyával kiegészítve kínáljuk.

4 főre

Elkészítési idő: 1 óra + a hús érlelése

Egy adag (burgonya nélkül): 707 kcal

Italajánlat: száraz vörösbor, például Villányi kékoportó