



Ez a fogás XV. Lajos híres kedvesének, Du Barry Mária Jeanne grófnőnek (1746-1793) - akit Robespierre a francia forradalom idején lefejeztetett - nevét viseli.

Hozzávalók:

4, egyenként kb. 15 dkg-os borjúcomb (legjobb a diója) vagy -karajszelet, kb. 1 csapott kiskanál só, 1 mokkáskanál őrölt fekete bors, kristálycukor, 70 dkg - tisztítva 50 dkg - karfiol (fagyasztott is lehet), 4 evőkanál olaj

a tetejére:

4 dkg vaj, 1 púpozott evőkanál finomliszt, 3,5 dl tej, 1 púpozott mokkáskanál só, 1 csapott mokkáskanál őrölt fehér bors, fél mokkáskanál reszelt szerecsendió, 10 dkg reszelt trappista sajt

1. A hússzeleteket enyhén kiverjük, széleiket meg az esetlegesen bennük lévő inakat éles késsel bevágjuk, majd megsózzuk, megborsozzuk.
2. Egy lábasban vizet forralunk, enyhén megsózzuk, egy csipetnyi cukorral ízesítjük, a karfiolt óvatosan belerakjuk, roppanósra főzzük - elkészültét a beleszúrt hústűvel ellenőrizzük -, majd leszűrjük, és hűlni hagyjuk.
3. A megfűszerezett húst egy serpenyőben, közepes lángon, az olajon oldalanként 3-3 percig sütjük, majd lecsöpögtetve egymás mellé kistepsibe rakjuk. A karfiolt a hússzeleteken elosztjuk.
4. Tetejére mártást készítünk. Ehhez a vajat 1,5 literes lábasban, közepes lángon fölolvastjuk, a lisztet belekeverjük, de vigyázzunk, nehogy megpiruljon. A tejet három részletben beleöntjük úgy, hogy közben kevergetve mindig sűrűre főzzük. Végül, továbbra is szüntelenül keverve 1 percig forraljuk, így nem marad lisztízű. A tűzről levéve megsózzuk, fehér borssal meg szerecsendióval fűszerezzük, és a reszelt sajt felét is hozzáadjuk.
5. Ezt a sűrű mártást a karfiolos húsról öntjük, és a maradék sajttal a tetejét meghintjük. Előmelegített sütőben, a közepesnél erősebb lánggal (200 °C; légkeveréses sütőben 185 °C) 10-12 percig sütjük. Párolt rizs illik hozzá köretnek.

Megjegyzés

- Ez a fogás XV. Lajos híres kedvesének,
Du Barry Mária Jeanne grófnőnek (1746- 1793) - akit Robespierre a francia forradalom idején lefejeztetett - nevét viseli.

Jó tanács

- Sertéskarajból vagy -combból, csirke- vagy pulykamellből ugyanígy készíthetjük.

4 főre

Elkészítési idő: 40 perc

Egy adag: 3027 kJ/724 kcal

39,8 g fehérje • 56,4 g zsír • 14,2 g szénhidrát • 2,1 g rost • 166 mg koleszterin

Nem nehéz elkészíteni.

Letakarva hűtőszekrényben 3 napig eláll.

Egész évben készíthetjük.