

Őszi menüsor

Szénégető bélszín

Húsdekas bélszín steak-et sózzuk, borsozzuk, mindkét oldalán megsütjük. A szénégető raguhoz a bacon szalonnát megpirítjuk előfőzött zínes borsot adunk hozzá, Póréhagymát finomra aprítunk, és ezt is a raguhoz adjuk. Ha az összetevők készre pirultak, felöntjük egy kevés tejszínnel és egy kanál Mascarpone sajtot is adunk hozzá, majd a tűzről levéve egy tojás sárgájával sűrítjük.

Ajánlott ital: CABERNET SAUVIGNON /2008/
ÖREGHEGY SZŐLŐBIRTOK

Karamellizált almaecetes paprika

A paprikákat hosszában negyedekre vágjuk, csomájuktól megfosztjuk, sózzuk, borsozzuk, friss kakukkfűvel ízesítjük. Az előkészített paprikákat vajon megpirítunk, (piros kaliforniai, zöld kaliforniai, tv paprika) mikor megpirultak flambírozzuk fél deci almapálinkával, majd megszórjuk egy csapott evőkanál barnacukorral. Így rá karamellizáljuk a cukrot a paprikára. Végezetül egy evőkanál almaecetet rakunk a paprikákra. Tálaláskor a paprikákat vegyesen egy tányérra helyezük, rátesszük, a bélszínre pedig ráhalmozzuk a szénégető ragut.

Malac borda hagymalekvárral, burgonyapürével

A csontos malackarajt sózzuk, borsozzuk, vajban elősütjük, majd félretesszük pihenni. Közben mustárt, fokhagymát, őrölt köményt, római köményt, chilit összekeverünk és bepácoljuk vele az elősütött karajunkat, ezután készre sütjük.

Hagymalekvár: Lilahagymát vajon megpirítunk, barnacukorral megszórjuk, így karamellizáljuk. Ezután felöntjük száraz vörös borral és puhára főzzük. Végezetül balsamecet adunk hozzá és leturmixszoljuk. Tetszés szerint tálaljuk.

Ajánlott ital: DUNA KÉKFRANKOS
ÖREGHEGY SZŐLŐBIRTOK

Gesztenyés, almás kacsamell körte krokettel

A kacsamellet bőrből kivágjuk, húsát pedig kinyitjuk. A bőret és a húsát is kiklopfoljuk, sózzuk, borsozzuk, ezután a

bőret alufóliára helyezük, és rátesszük a húsát is. Megtöltjük almával, gesztenyével, libamájjal és felgöngyöljük, majd 100 c. fokos sütőben húsz perc alatt kipároljuk. Kivéve a csomagolásból egy serpenyőben a bőret körbepirítjük, tetszés szerint felvágjuk. Köretként körte formájú krokettet tálalunk mellé.

Krokkett: Főtt burgonyát lereszelünk, kb. fél kg. Sózzuk, borsozzuk, kevés szerecsendiót adunk hozzá, plusz egy tojást. Zsemlemorzsával megfelelő állagúra sűrítjük, körteformára alakítjuk, majd zsemlemorzsába meghempergetjük és kisütjük.



lizál- *Lizárd*

