



Vadas szürkemarha fehérpecsenyéből

Hozzávalók (4 főre):

Vadashoz:

- Szürkemarha fehérpecsenye
- 11-15 db Koriandermag
- 5-6 db Borókabogyó
- 13 db Babérlevél
- 5 db Mustármag
- 25 db Egész feketebors
- Só
- 2 fej Vöröshagyma
- 4 gerezd Fokhagyma
- 4 db Sárgarépa
- 2 db Fehérrépa
- 1 kisebb Zelligumó
- 1 db Citrom

Zsemlegombóchoz:

- 0,3 kg 1x1cm-es zsemlekocka
- Só
- 2 db Tojás
- Őrölt feketebors
- Majoranna
- Vágott zöld petrezselyem
- 0,1 kg Füstölt szalonna
- 1 fej Vöröshagyma
- 0,2 kg Liszt
- 0,05 kg Vaj
- 1 dl Víz



Vadas:

A fehérpecsenyét a hozzávalókkal együtt feltesszük főni, ha a hús megpuhul, akkor félretesszük. Az egészet hagyjuk kihűlni, minimum egy napig a hűtőben érleljük. Egy lábasban cukrot karamellizálunk, ráöntjük a már zöldséggel leturmixolt levet. Felforraljuk, majd tejfölös, tejszínes habarással dúsítjuk. Mustárral, citrom levével ízesítjük.

Zsemlegombóc:

Kockára vágott szalonnát üvegesre pirítunk, beleteszük a finomra vágott vöröshagymát, majd aranysárgára pirítjuk. Galuska tésztát készítünk, melybe sót, lisztet, tojást és vizet teszünk. Az elkészült masszába beleteszük a szalonnás hagymát, őrölt feketeborsot, majorannát, vágott zöldpetrezselymet és a szárított 1x1 cm-es zsemlekockákat. Ezt az elegyet olvasztott vajjal lazítjuk. Összedolgozzuk, majd forrásban lévő sós vízbe szaggatjuk. Ha a víz újra forr a gázt kisebb fokozatra kapcsoljuk. Gyöngyöző vízben 15-20 perc alatt készre főzzük.