



Bélszín steak „Wellington” gomba ragus vajos kosárban kelbimbóval

Hozzávalók:

1 kg formázott bélszín
1 csomag vajos tészta
500 g kelbimbó
450 g apró laskagomba
250 g shitake gomba
150 g barna shimeji gomba
150 g fehér shimeji gomba
1 kis csokor snidling
1 kiskanál étkezési keményítő
szőlőmagolaj
3 dkg vaj
sópehely
tengeri só
frissen őrölt feketebors

Elkészítés:

1. A bélszín lehartázzuk, fejét leválasztjuk, borsozzuk, majd száraz, forró serpenyőben körbe piritjuk. Ezt követően 160°C-ra előmelegített sütőben 10–15 percig sütjük.
2. Sütés után 5 percig pihentetjük, majd daraboljuk és majd csak tálaláskor szórjuk meg sópehellyel.
3. Amíg a hús pihen, a vajos tésztaalapokból sütőformában kosárkákat sütünk.
4. A laskagombát kevés forró szőlőmagolajon megpirítjuk, majd hozzáadjuk a feldarabolt shitaket, valamint egészben a barna és fehér shimeji gombákat és a felaprított snidling 2/3-át.
5. A gombákat sózzuk, kicsit pároljuk, majd a gombák levét kevés keményítővel sűrítjük.