



Szarvasgerinc pisztáciás-petrezselymes krusztával

Hozzávalók:

Szarvasgerinc:
só
bors
szőlőmag olaj
800–900 g szarvasgerinc

Pisztácia kruszta:
1csokor petrezselyem
150 g pisztácia
2–3 evőkanál pankó morzsa, vagy
enyhén száradt fehérkenyérbél
só

Gesztenyészeller püré:
60 dkg zeller
10 dkg gesztenye
20 dkg vaj
só
tej

Cseresznyés pecsenyelé:
szarvas csont
1–2 fej hagyma
1–2 db sárgarépa
burgonya keményítő
0,8 dkg cseresznye
só

Elkészítés:

Szarvasgerinc elkészítés:
A szarvasgerincet lehártyázzuk, borsozzuk. Forró serpenyőben körbe piritjuk, majd 120°C-os sütőben sütjük. Maghőmérvével figyeljük, hogy a megfelelő szintig süssük. 54°C-on közepesen sütve az ajánlott. Sütés után meleg helyen pihentetjük, sózzuk, borsozzuk.

Pisztácia kruszta elkészítés:
Álló mixerben jól összeapritjuk a hozzávalókat. Tálalás előtt a húst beleforgatjuk.

Gesztenyészeller püré elkészítés:
A zellert és a gesztenyét, külön-külön sós vízben megfőzzük. Főzölé nélkül összeöntve lepürésítjük, vajjal kikeverjük. Amennyiben túl sűrű tejjel hígítsuk.

Cseresznyés pecsenyelé elkészítés:
A csontokat jó alaposan megsütjük, majd hidegvízbe feltesszük főni a pulcolt répával és hagymával. 4–5 órát gyöngyözve főzzük, leszűrjük, majd visszaforgatjuk pár decinyire. Keményítővel mártás állagúra sűrítjük, majd tálalás előtt a felezett cseresznyét is beleforgatjuk.