

Bicsár Attila és a Sauska48 Villány receptje:

Véreshurkával töltött fűrj, zeller, marinált körte, pirított mogyoró

- **Fűrj:** 1 db fűrjhez 60 g véreshurkát használunk.

A fűrjeket belülről kicsontozzuk. Betöltjük a hurkával. Sózzuk, borsozzuk. Friss kakukkfűvel sütjük. 140 C 15 perc. Süt-gőz program.

Tálaláskor forró serpenyőben körbe pirítjuk a bőrét.

- **Zeller:** a meghámozott zellert félbe vágjuk, sózzuk. Meglocsoljuk olíva olajjal. Alufóliába csomagoljuk. Sütőben puhára sütjük. 180 C 50-60 perc.

Daraboljuk, kevés olajon körbe pirítjuk.

- **Zellerpüré:** a hámozott zellert puhára főzzük. Sózzuk. Leszűrjük és thermomixben simára keverjük.
- **Körte:** a körtéket meghámozzuk, félbe vágjuk, magházát eltávolítjuk. Vákumzacskóba tesszük. Marináló levet öntünk rá.

Hőkezeljük. 80 C 5-20 perc. Azonnal jeges vízbe tesszük.

- **Citrus vinaigrette:**

| | |
|--------------------|-------|
| Dijoni mustár | 30 g |
| Méz | 60 g |
| Citromlé | 60 g |
| Limelé | 50 g |
| Narancslé | 120 g |
| Olíva olaj | 300 g |
| Só | 10 g |
| Balzsamecet, fehér | 50 g |

A dijoni mustárt elkeverjük a mézzel, sóval egy habüstben.

A citrus levet és a fehér balzsamecetet lassan hozzácsurgatjuk folyamatos keverés mellett, majd végül az olíva olajat lassan hozzáadjuk, szintén folyamatos keverés mellett.

Pirított sós mogyoróval, demi glace-val, frizée salátával, sunac fűszerrel tálaljuk.