

Litauszki Zsolt és a Gundel Étterem receptje:

Őz Waldorf

Az őzgerinc filét megtisztítjuk, fóliában szorosan feltekerjük, hogy szép formát kapjunk, majd hűtőbe tesszük. A zellergumót megmossuk megtisztítjuk, apróbb darabokra vágjuk és egy kis vöröshagymával és sóval, borssal tejszínben feltesszük főni, ha meg főtt, a zellerből termomix segítségével szép sima pürét készítünk. A zeller szárat megmossuk és zöldséghámozó segítségével eltávolítjuk belőle az ereket, ezek után 4-5 centisre daraboljuk. Az őzgerinc filénket elővesszük és a fóliát eltávolítjuk, majd forró serpenyőben elősütjük, majd 180 fokos sütőben 3-4 perc alatt készre sütjük, ezt követően langyos helyen pihentetjük, a pihentetés után vágjuk csak meg. A zeller pürénket barna vajjal ízesítjük és melegítjük. A zöldbólyát vékony karikákra vágjuk, a zeller szárat blansírozzuk majd vajon átforgatjuk.

- **Hozzávalók**

őzgerincfilé	2kg
zellergumó	2db
zeller szár	1kg
zöldalma	2db
zöldbólyó konzerv	3db
vaj	100g
tejszín	2dl
só	20g
barna mártás	2dl