

**Lutz Lajos és a Pierrot Étterem receptje:**

***Kakukkfűves fűrj supreme konfitált combjával, szarvassonkával és tőzegáfonyával***

• **Hozzávalók:**

Fűrj 10 db

fűrj mell 20db

só 40g

kakukkfű 10g

olívaolaj 100ml

vaj 100g

Combja:

fűrj comb 20db

salottahagyma 30g

kacsa zsír 150g

mustármag 10g

só 30g

petrezselyem 60g

Szarvassonka batyu:

szarvassonka 100g

sajtkrém 100g

fenyőmag 20g

bors 1g

snidling 10g

Fürj esontból jus:

angol zeller 80g

sárgarépa 40g

paradicsompüré 20g

fehérbor 100ml

babérlevél 2db

borókabogyó szem

Tőzegáfonya lekvár:

narancslé 50cl

méz 50g

sherry ecet 50cl

szerecsendió 1g

gyömbérpor 1g

koriander mag 10-12 szem

fahéj 0,5 rúd

tőzegáfonya 150g

Vörösboros céklacsövek

víz 100ml

céklalé 350ml

vörösbor 100ml

agaragar 14g

sherry ecet 10cl

só 1g

Díszítés:

virágszirom

vízitorma

- **Elkészítés:**

Az egész fűrjet szétbontjuk, mellére, combjára.

Rillette:

A fűrj combot salottahagymával, sóval, borssal ízesítjük, ezt egy órát, lassú tűzön konfitáljuk. Amikor elkészült leszűrjük, a csontról eltávolítjuk a húst, majd egy kevés zsírt visszahűtünk, mustárral és petrezselyemmel kihabosítjuk, a leszedett húst belekeverjük majd ki folpackozott formába töltjük és hűtjük.

Tőzegáfonya lekvár:

A hozzávalókat egy edényben kiforraljuk, az aszalt piros áfonyát beletesszük, lassú tűzön 10 percig lekvár állagúvá főzzük.

Szarvassonka batyu:

A szárított szarvassonkát leszeleteljük majd a sajtkrémet az apróra vágott snidlinggel, pirított fenyőmaggal és gránátalmával bekeverjük és sóval borssal ízesítjük, 1,5dkg golyókat készítve betöltjük a sonkába, amit batyuvá formázunk.

Jus:

A fűrj csontokat zöldségekkel tepsire helyezük és olívaolajjal meglocsoljuk, majd 180°C-on 20 percig sütjük. Ezután lábasba helyezve paradicsom pürével pirítjuk, fehérborral felöntjük és 2 db babérlevéllel és boróka bogyóval 1 órát főzzük. Leszűrjük, vissza redukáljuk a jus alapot és hideg vajjal sűrítjük, sóval ízesítjük.

Vörösboros céklacsövek:



A cékla levét és a vörösbort kötjük, sóval, sherry ecettel vékonyan kiöntjük. Mikor megdermed kis lapokat vágunk és feltekerjük.

felforraljuk utána agar-agarral ízesítjük, majd egy tálcára

Fürj mell:

A melleket sóval, borssal ízesítjük a bőrét olívaolajon és egy kis vajon sütjük, egy kakukkfű ágat az olajhoz dobunk, oldalanként 1,5 percig sütjük, utána egy kanál jus-be beforgatjuk a húst.

Dekoráció:

Vízitormáival és krizantém szirmával díszítjük.