

Lutz Lajos és a Pierrot Étterem receptje:
Rozmaringos bárány „töltött káposzta” abált nyelvével
tárkonyos paradicsommal

• **Hozzávalók:**

Báránysült – 180°C 80-85 perc

báránylapocka 1,3kg (csontos)

só 50g

olívaolaj 150ml

fokhagyma 80g

rozmaring 4 szál

víz 150 ml

Bárány nyelv abálás:

bárány nyelv 300g

hagyma 80 g

babérlevél 4db

só 20g

egészbors 10szem

jus 100 ml

Töltelék:

savanyúkáposzta fej 10 levél

rizottó rizs 120 g

tojás 1 db

só 15g

bors 1g

petrezselyem 60g

kapor 25g

tejföl 120g

újhagyma 25szál

báránysült 500g

Káposzta apró:

abált lé 200ml

savanyúkáposzta apró 1kg

fehérbor 100 ml

babérlevél 2db

újhagyma 2szál

kapor 30g

petrezselyem 40g

bors 1g

Tárkonyos paradicsom:

sárga koktél paradicsom 120g

piros koktél paradicsom 120g

só 10g

lime 80g + héja

tárkony 20g

olíva olaj 20ml

Díszítés:

tejföl 200g

zöldolaj 20ml

kapor 30g

- **Elkészítés:**

Báránysült:

A bárány lapockát befűszerezzük sóval, fokhagymával és rozsmaringgal, 2 órát pácoljuk, kevés vízzel sütőben 180°C-on 80-85 percig sütjük.

Bárány nyelv:

Hagymával, babérlevéllel és borssal puhára abáljuk, mikor megfőtt megtisztítjuk és felcsíkozzuk, majd a jus-vel összekeverjük.

Apró káposzta:

A felforralt abalébe a kinyomkodott savanyú káposzta aprót, és a káposzta leveleket leszedve a maradvány káposztát is felcsíkozva beletesszük. Fehérborral, 2 db babérlevéllel, kaporral, apróra vágott újhagymával és petrezselyemmel, 30-35 percig főzzük.

Töltelék:

A megsült bárányhúst felkockázzuk és egy keverőtálba tesszük a félig megfőtt rizottó rizzsel, hozzáadjuk az apróra vágott zöldeket, a tojást és a tejfölt, fűszerezzük sóval, borssal, összekeverjük. Majd betekerjük a káposztalevelekbe. Rétegezve tepsibe helyezük az apró káposztát és a töltelékét, sütőben 30 percig gőzöljük.

Tárkonyos paradicsom:

A tárkonyból és az olíva olajból egy pesztót készítünk, aztán sóval és lime lével ízesítjük, a héj nélkül sárga és a piros paradicsomokat belekeverjük.

Díszítés:

Tejföl és kapor