

Puskás Csaba és a Borkonyha Étterem receptje:

Galambmell, rilette céklával:

• **Galambmell, rilette céklával:**

10 db galambcomb

10 dkg kacsaszír

10 dkg kacsamáj krém (1,7 kg kacsamáj ,23 g só,3 g cukor, 3 g őrölt fehérbors,12 g tokai,8 g brandy)

A kacsamájat szobahőmérsékleten hagyjuk, majd kierezzük és finom lyukú szűrőn átpasszírozzuk. Hozzáadjuk a többi hozzávalót és levákuumozzuk. 24 órát hagyjuk marinálódni.

10 dkg galamb máj

só, bors, majoranna

A galamb combokat sózzuk borsozzuk és a zsírral vákuumzacskóban 80 C^o-on 2 órát hőkezeljük. A májat blansírozzuk és kockára vágjuk. A combok húsát leszedjük a csonttól és összedaraboljuk. Mindent összekeverünk és hagyjuk kihűlni.

• **Cékla mártás:**

1 póréhagyma

0,5 angolzeller

1 sárgarépa

kakukkfű

3 l. céklalé

Sötét balzsamecet

Só, tragacant

2 dl. Paradicsomvíz

A póréhagymát a répával meg a zellerrel lepírtjük. Ráöntjük a balzsamecetet és felére redukáljuk. Ezután rámegy a céklalé és gyöngyözve főzzük fél órát. Beleáztatjuk a kakukkfűvet és 10 perc után leszűrjük. Hozzáadjuk a paradicsom vizet és tragacanttal sűrítjük.

- **Véreshurka kenyér:**

450 g véres hurka

4 db vöröshagyma

300 g disznósír

30 g majoranna

20 g őrölt kömény

1 kg liszt

200 g méz

84 g élesztő

8 tojás

850 g tejföl

Frissen őrölt bors

A véres hurkát apróra összevágjuk. A hagymát a disznósíron megfonnyasztjuk 15 percen keresztül, majd még 5 percet a majorannával meg a köménnyel. Hagyjuk kihűlni majd összekeverjük a többi hozzávalóval sóval, borssal ízesítjük és 6 órát pihentetjük. Formába bele rakva sütjük 180 C^o-on 15 percig.