

Sárközi Ákos és a Textúra Étterem receptje:
Borjúláb brokkolival (fekete, mozaikos)

• **Hozzávalók:**

fül 3 db

csülök 1 db

köröm 2 db

sárgarépa 2 db

angol zeller 1 csomag

fehértarépa 1 kg

salottahagyma 4 db

fokhagyma 2 gerezd

rozsmaring 2 szál

fehérbor 0.3 l

pisztácia: 10 dkg

só, bors

olívaolaj

vad brokkoli 10 dkg

vaj 15 dkg

- **Elkészítés:**

A zöldségeket megtisztítjuk majd nagyobb darabokra szeleteljük. Egy nagyobb edénybe a zöldségeket kevés olajon megpirítunk, majd felöntjük a fehérborral és lassan visszaredukáljuk. Ezt követően hozzáadjuk a fület, a csülköt és a körmöt. Felöntjük zöldség alaplével és a csülök puhulásáig főzzük. Ha kellőképpen megfőtt a csülök és a többi alapanyag akkor a saját levében hagyjuk kihűlni. A csülökről lefejtük a húst, a körömből minden porcot eltávolítunk, a fülből a porcokat kivesszük. Az összes kifejtett húst feldaraboljuk, fűszerezzük sóval és borssal és fekete szénporral, pisztáciával. Saftosnak kell lennie a keveréknek, így, ha kell a főzőléből adhatunk hozzá.

Egy téglalap formájú tepsibe dermesztjük egy éjszakára, miközben gyengéden préseljük. A kollagén tartalom miatt egy könnyen vágható formát kapunk.

A brokkoli püréhez a brokkolit rózsákra szedjük majd vízben puhára pároljuk és melegen turmixoljuk hideg vaj hozzáadásával.