

Sárközi Ákos és a Textúra Étterem receptje:

Őz gerinc, gombákkal (chipsek, arany poros, cékla poros, gombaporos)

• **Hozzávalók:**

Őzgerinc 1 kg
Kakukkfű 2 szál
Erdei gomba 0.5 kg
Fehérrépa 0.5 kg
Vaj 0.15 kg

Ropogós:

Petrezselyem víz: 1 l
60 g tönkölybúza
60 g élesztő pehely
40 g korpa
25 g szezámrag
1/2 teáskanál édes kömény őrölt
1 tk. só
350 ml erőleves (só nélküli)
1 evőkanál dióolaj

• **Elkészítés:**

Az őzgerincet megtisztítjuk majd tört borssal és kakukkfűvel ízesítjük. Ezt követően fóliába tekerjük, és bevonjuk még egy réteg alufóliával is. 58 fokos vízfürdőben 20 percig pároljuk, majd jeges vízbe tesszük, hogy tovább ne párolódjon.

Tálalás előtt habzó vajban forgatjuk át majd pihentetjük.

Szükség esetén sütőben is készíthetjük. Ekkor a körbe pirított húst mérettől függően 3-5 perce 180 fokon sütjük majd pihentetjük.

A fehérrépa püréhez a répát megtisztítjuk majd sós, cukros vízben puhára pároljuk. Melegen hideg vaj hozzáadásával krémesítjük, szűrjük.



A levél ropogóshoz az összes hozzávalót összekeverünk, majd szilikon formában, vagy zsírpapíron szárítjuk. Minél vékonyabban kenjük ki a krémet a szilikon lapra annál hamarabb sül meg.

Arany porral, szárított cékla- és gombaporral tálaljuk.