

Rosario Simeoli Trattoria Pomo d'Oro:

Saltimbocca Marsala bormártással, zellerpürével, trombitagombával ésogyorótőrettel

Hozzávalók 4 főre

Hozzávalók a scaloppinához:

- 600 gr borjúdió, borjúkaraj (12 scaloppine 50 grammos)
- 80 gr crudo sonka
- 12 zsályalevél
- 10 gr vaj
- liszt
- só, bors

Hozzávalók a szószhoz:

- 100 gr Marsala bor
- 200 gr. borjú juice
- 40 gr hideg vaj felkockázva
- só, bors

Hozzávalók a zellerpüréhez:

- 400 gr zellergumó
- 1 liter tej
- 100 gr friss tejszín
- 100 gr vaj
- 1 gr reszelt citromhéja
- szerecsendió
- só, bors

Elkészítése:

Pucoljuk meg a zellert és vágjuk kockára. Egy serpenyőben tegyük fel a hideg tejjel és körülbelül 15 percig forraljuk. Egy kis edényben melegítsük fel a tejszínt, egy másik serpenyőben barnítsuk meg a vaját. Egy mixerbe beletesszük a zellert, a vaját, a forró tejszínt, a citrom levét, a reszelt szerecsendiót, sózzuk, majd összeturmixoljuk addig, amíg egy finom püré állagot nem kapunk.

Egy kés segítségével a húsról távolítsuk el a zsíros részeket és az ínakat. Tegyük vágódeszkára és vágjunk 12 db 50 gr -os scaloppine-ra, és egy klopfoló segítségével klopfoljuk át a húsokat. Minden egyes scaloppinara tegyünk egy szelet sonkát, egy zsályalevelet, és szűrjük át egy fogpiszkálóval. Egy edénybe melegítsük fel a vajat, lisztezzük be a húst úgy, hogy mind a két oldala lisztes legyen, majd maradék lisztet lerázzuk róla. Ezt követően tegyük bele a forró serpenyőbe a sonkás oldalával és forgassuk. Vegyük ki a húst, öntsük hozzá a bort és hagyjuk elpárologni lassan úgy, hogy közben hozzáadjuk a borjú juicet és redukáljuk. Egy szűrőn keresztül leszűrjük, majd visszatesszük a tűzre és kis vajjal emulgeáljuk, sózzuk, borsozzuk.

Hozzávalók a zeller chipshez:

- 1,2 liter víz
- 100 gr zeller héj nélkül
- 100 gr rizs
- 2 gr durva só
- 0,5 gr medvecukor por
- 2 csepp szójaszós
- 1 csipet só
- 1 csipet cukor
- olívaolaj

Elkészítése:

A zellergumót és rizst sós forró vízben felforraljuk, majd lecsepegtetjük és összekeverjük az olajjal, a szójaszósszal és a medvecukor porral. A kapott krémet kiolajozott szilikon lapra kenjük és 20 percig 140 fokon sütőben szárítjuk. Majd darabokra szedjük és egy száraz helyen tároljuk.

Hozzávalók a tálaláshoz:

- 70 gr szárított trombita gomba
- kakukkfű
- 1 gerezd fokhagyma
- tisztított vaj
- 30 gr pirított mogyoró
- trombita gomba por

Elkészítése

A gombákat áztassuk be két órára langyos vízbe.

A leszűrt gombát egy serpenyőben összeforgatjuk egy kis kakukkfűvel, a tisztított vajjal és egy gerezd fokhagymával.

Tegyük a tányárra a húsokat, majd ezt követően a szószt és a zellerpürét. Szórjuk meg pirított mogyoróval és az egészet öntsük le a pirított gombával.