



Szarvas, zeller, fenyő, vargánya

Elkészítés:

1. A grillben szenesített zellert megpucoljuk, barna vajon felfőzzük alaplével, majd thermoban homogén és masszív krémet készítünk.
2. A fenyőmagot sütőben megpirítjuk.
3. A fenyő emulzióhoz 3 tojássárgájából majonézt készítünk fenyő olajból.
4. A fenyőágon füstölt zellert fagyasztva vékonyan szeleteljük, majd fáklyával rámelegítünk.
5. A megtisztított húst körbe kérgezzük, majd 56 fokon folyamatosan forgatva készre huzatjuk és tálalás előtt ismét körbe kérgezzük.
6. Tálalásnál savanyított fenyőrüggyel tálaljuk és vargánya porral megszórjuk.