

## HÁTSZÍN ÉS RÓKAGOMBA AZ ERDŐBŐL

A hátszín egy igen kiváló húsfajta, puhaságában, omlósságában és ízletességében hasonlít a bélszínhez, csupán olcsóbb. A marha derekának alsó, felső és oldalsó részéből vágják. Ehhez a kiváló húshoz választottam könnyed köretnek az édesburgonya pürét. Az édesburgonya püré édeskés fűszeressége kiválóan megy a frissen szedett rókagomba egyedi ízvilágához. Ez a recept egy egzotikus erdei kalandozásra invitál.

Hozzávalók 2 főre:

2x100g Hátszín  
100g Rókagomba  
400g Édesburgonya  
50g Vaj  
200ml joghurt  
curry  
só és bors

### ÉDESBURGONYA: (30 perc)

A felkockázott édesburgonyát főzzük sós vízben 20-25 percig, amíg puhára nem fő, majd szűrjük le. Adjunk a leszűrt burgonyához egy darab vajat és az egészet alacsony hőmérsékleten tartva kezdjük el összetörni. Adjunk hozzá egy kis joghurtot és az édesburgonya töretet addig higítsuk, amíg krémes, de nem folyós állagot kapuk. Ezt a halmazállapotot legkönnyebben egy kézi habverővel érhetjük el. Ha elkészült a krém, adjunk hozzá egy csipet sót és borsot, természetesen frissen őröltet és egy kávéskanálnyi curry port. Az édesburgonya édeskés alapízének kell dominálni, amit a curry fűszeressége és a joghurt savanykássága kiegyensúlyoz. Semmi esetre se fűszerezzük túl. Ha készen vagyunk tegyük a tűzhely legalacsonyabb fokozatára az edényt, ezzel melegen tartva és néha keverjük meg.

### HÁTSZÍN: (10perc)

Egy serpenyőben melegítsünk olajat, majd ha már forró tegyük bele a hátszín szeleteket. Pirítsuk meg mindkét oldalát, hogy vékony kéreg képződjön, ezzel minden nedvességet és ízt a húsba tudunk zárni. Tegyük a húsokat 180 °C-ra előmelegített sütőbe pár percre. Fontos, hogy ne hagyjuk benn sokáig. Használjunk maghőmérőt (ma már a legtöbb szupermarketben kapható) hogy elérjük a rare (52-57°C) vagy medium (60°C) állapotot. Zárjuk el a sütőt és nyissuk ki, hagyjunk pár perc pihenést a húsoknak.

### RÓKAGOMGA: (5 perc)

A serpenyőt, amiben a hátszín sült, újra melegítsük fel, ha kell pótoljuk a zsiradékot, majd dobjuk bele a rókagomba egészét. 3-4 percig süssük és forgassuk. Kóstoljuk meg, ha elkezdett már megpuhulni és szaftos, ízletes az állaga, akkor kész van. Nagyobb gombák esetén hosszabbodhat a sütési idő.

### TÁLALÁS:

Az étel színgazdagsága miatt igazán különleges és rusztikus összhatást érhetünk el, ha sötét színű tányéron, palán, vagy deszkán tálaljuk. A hátszín és a rókagomba igényel némi frissen őrölt fekete borsot és sót, amit közvetlenül tálalás előtt tegyünk rá. A hátszín tetejére tehetünk egy kis darabot a maradék vajból.

TIPP: Soha ne süssünk túl semmit. A lehető legkevesebb hőkezelést alkalmazzuk a hús és a gomba esetében is, éppen csak megváltoztatva a szerkezetét, ezzel egy sokkal szaftosabb, ízesebb végeredményt kapunk. Ha esetleg még nyersnek ítéljük, lehet tovább sütni, viszont egy jól átsütött ételt már nem tudunk megmenteni.