Dubarry-szelet

A Fördős család után szabadon

4 éhes főre

Hozzávalók:

8	szelet sertéskaraj
70	g paradicsimpüré
4	gerezd fokhagyma
2	fej vöröshagyma
1	ek liszt
700	ml víz
	olaj
	só, bors
1	fej karfiol
	olívaolaj
30	g vaj
30	g liszt
150	ml tej
2	db tojás
	reszelt szerecsendió
	őrölt fehérbors
8	szelet Feketeerdő-sonka
100	g kemény sajt (pl. Gouda)

Elkészítés:

1. A karajt kicsit megklopfoljuk, sózzuk, borsozzuk. A hagymát megpucoljuk és félbevágjuk. A fokhagymát megpucoljuk.

2. A karajszeleteket kevés olajon mindkét oldalán hirtelen megpirítjuk, majd tányérra rakjuk. Ugyanebbe az edénybe tesszük a paradicsompürét és kicsit azt is lepirítjuk. A felezett hagymákat és a fokhagymagerezdeket is megpirítjuk kicsit, majd rádobjuk a lisztet. Felöntjük a vízzel, csomómentesen elkeverjük, majd visszapakoljuk az edénybe a hússzeleteket. Fedő alatt kb. 1 óra alatt puhára pároljuk.

3. A karfiolt nagyobb rózsáira szedjük, megmossuk, majd sütőpapírral bélelt tepsire tesszük. Meglocsoljuk olívaolajjal, sózzuk, borsozzuk és 200°C-os sütőben kb. 20 perc alatt barnásra sütjük.

4. Következő lépésként tojásos besamelt készítünk: a vajat megolvasztjuk, rádobjuk a lisztet, kicsit pirítjuk vele, majd hozzáadjuk a tejet. Habverővel folyamatosan kevergetjük. Lehúzzuk a tűzről és belekeverjük a tojások sárgáját is. A fehérjét pici sóval kemény habbá verjük, majd két részletben a besamelhez keverjük. Sóval, őrölt fehérborssal és szerecsendióval ízesítjük

5. Jöhet az összeállítás: A sütőpapírral bérelt tepsire kiszedjük a hússzeleteket. Elkenjük rajtuk a főtt fokhagymagerezdeket. Ráfektetünk 1-1 szelet sonkát, megpakoljuk őket a sült karfiolrózsákkal, locsolunk rá

bőségesen besamelt, végül megszórjuk reszelt sajttal. Mehet is a sutőbe 200°C-ra. Addig sütjük, amíg a sajt kicsit megpirul a tetején.

6 A hús párolása után megmaradt a finom hagymás, paradicsomos mártás. Ezzel és a választott körettel tálaljuk.

Megjegyzés: