



## 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 besamel 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 picit sóval kemény habbá verjük, majd két részletben a besamelhez keverjük. Sóval, őrölt fehérborssal és szerecsendióval ízesítjük.
- 5 Jöhet az összeállítás: A sütőpapírral bélelt 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 sütőbe 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:**