

Ácsék vörösborra és a fantasztikus meggy

Ha nyár, akkor friss eper, cseresznye és meggy. Nem lehet szó nélkül elmenni e gyümölcsök mellett, hiszen nemcsak időszerű, de annyira sokrétű is a felhasználhatóságuk, hogy azt már ősink is felfedezték.

A gyümölcsökből készíthetünk levest, köretet vagy mártást is egy főétel mellé, befőttet, lekvárt, zselét, sörbetet, fagyalgot, bármilyen tortát vagy süteményt, koktélt, hús nyári limonádét, de önmagukban is kiváló, vitamindús és tápláló csemegék.

A meggyet használjuk fel most ételünkhöz, mivel az e heti választott



borunkhoz ez illik a legjobban: Ács György Pincészete, Győrújbarát, Red-Rose Vörös Cuvée 2014.

A bor neve csak fantáziánév, neve ellenére nem rózsás, hanem inkább friss gyümölcsös, cseresznyés és meggyes jegyeket mutat úgy ízben, mint illatában.

Reduktív készítésen esett át (acéltartályos erjesztés), fiatalos, világos-sötétvörös szín és meggybuké jellemzi. A szájban intenzív gyümölcsösség uralkodik, cseresznye, meggy és kevéske szeder. Bársonyos, kerek tannin, közepes alkohol, élénk savak harmonizálnak a selymesen gyümölcsös zamatokkal. Utóízében leheletnyi vanília dominál. Üdítő, friss, roppanós, kellemesen hűsítő és behízeltető vörösbor, ami szinte teljesen egyedülálló a régióban. Kiválóan mu-



Tolvaj Csaba sommelier bort és hozzá finom ételt ajánl.

tatja meg frissességét és gyümölcsösségét a nagy melegben, maximum 14-15 fokra behűtve.

Tolvaj Csaba sommelier, Kisfaludy Gourmet Borbár & Kávébár

Szent Jakab-kagyló véres hurkával és vaníliás meggyraguval

2 fő • 40 PERC

Hozzávalók: 10 g vaj

- 30 dkg kimagozott meggy
- 1 egész narancs • 1 evőkanál méz • 1 csomag vaníliás cukor vagy 1 vaníliarúd belseje • 2 dl Ács Cuvée vörösbor • 1-12 darab Szent Jakab-kagyló • 30 dkg véres hurka • só • egész bors
- kevés rukkolasaláta köretnek és díszíteni • fél citrom leve • 2 darab vaníliarúd vagy vaníliaaroma
- 10-12 darab friss menta- vagy citromfűlevél

Nagyon egyszerű étel és nem kell tőle megijedni, nem jelent több gondot, mint egy hagyományos magyar étel elkészítése, de ízében és összehatásában emlékeztet marad örökre annak, aki elkészíti és megkóstolja választott borunkkal együtt. Ez a Michelin-csillagos recept eredetileg egy francia mesterszakács kreációja Párizsból, de ma

már nagyon sok élvonalbeli étterem szerepelteti kínálatában kisebb változtatásokkal.

A kagylókat sózzuk és borsozzuk, egy fél narancsot facsarunk rájuk, ízesítjük vaníliával, felöntjük a vörösbor felével, és pihentetjük 30-40 percig, hogy összeérjenek az ízek.

Melegítsük meg egy lapos serpenyőben a vaj felét, míg kicsit barnás nem lesz, majd süs-

sük meg benne mindkét oldalukon, többször megforgatva a Szent Jakab-kagylókat 4-5 perc alatt.

Lényeges, hogy a kagylókat tálalás előtt frissen készítsük el, mert ha sokat pihen, összeesik.

A véres hurkát készen sütve is vehetjük, de otthon is elkészíthető a hagyományos módon

Tipp:

A kagylót frissen készítsük, mert újramelegítve már nem azt az ízelményt nyújtja, amit szeretnénk.



Szent Jakab-kagyló véres hurkával és vaníliás meggyraguval

sütőben. A rukkolasalátát egy tálban összekeverjük a friss citromlével, és pihenni hagyjuk.

A meggyragunkhoz a maradék vajat felforrósítjuk, bele tesszük a megmosott és kimagozott meggyet, majd leöntjük a mézzel, és kicsit karamellizáljuk. Amikor kezd összeesni, beízesítjük a maradék vaníliával, ráfacsarjuk a fél narancs levét, felöntjük a vörösborral, és beleszórjuk a menta- vagy citromfűleveleket. 7-8 perc alatt összepárolódik, besűrűsödik.

Könnyű, friss, kissé édes és fanyar ízvilágával ez a meggyragu kiváló köret lesz, és nagyon jól fog passzolni a borhoz.

Tálaljuk a tányérra a maximum 2 cm szélesre szeletelt véreshurka-szeleteket, majd ezek tetejére tesszük a Szent Jakab-kagylókat, és leöntjük egy kevés meggy mártással. Melléhalmozzuk a citromos rukkolát és egy kis tálban a meggyragut.

Nagyon izgalmas íz bomba lesz, ezt garantálom.