

Lassan sült nyúlcomb vargányás burgonyafánkkal és meggy mártással



A fogás Gödöllő és környékének vadászati hagyományaira utal vissza. Az elegáns nyúl mellé remek párosítás az erdei gombával ízesített burgonyafánk amit jól ellensúlyoz a vörösboros meggy mártás.

**Elkészítési
idő: 60 perc**

**Sütési idő:
180 perc**

Elkészítés:

1. A nyúlcombokat megtisztítjuk, sózzuk, borsozzuk. A zsírt felforrósítjuk egy lábasban (amit később a sütőbe is be tudunk tenni) és a combok minden oldalát körbe pirítjuk 2-3 perc alatt. Ezután kivesszük és félretesszük őket.
2. A lábasban a visszamaradt zsiradékon pirítani kezdjük a cikkekre vágott hagymát és a nagyobb darabokra vágott sárgarépat. Hozzáadjuk a fokhagymát is és ha már kicsit pirultak, felöntjük a fehérborral. Megvárjuk míg az alkohol nagy része elpárolog és visszatesszük a nyúlcombokat, valamint a kakukkfűvet és a rozsmaringot. Felöntjük annyi alaplével (vagy vízzel) ami félig ellepi és lefedve 130 fokos sütőbe tesszük 3 órára.
3. A burgonyafánkhoz a megpucolt burgonyát kockára vágjuk és sós vízben puhára főzzük. Összetörjük egy krumplinyomóval, és megvárjuk, míg langyosra hűl. Összekeverjük a liszttel, tojással és a 2 evőkanál langyos vízben feloldott élesztővel. Hozzáadjuk a zsírt, valamint a 0.5 cm nagyságúra összevágott vargánya kockákat. Kézzel vagy géppel homogénre gyúrjuk és letakarva 50 percet kelesztjük.
4. Amikor az idő letelt, diónyi nagyságú darabokat formázunk és bő, kb. 160 fokos olajban aranybarnára sütjük, lecsepegtetjük.
5. A meggy mártáshoz egy edényben kicsit karamellizáljuk a mézet, majd hozzáadjuk a kimagozott meggyet, hagyjuk, hogy kicsit együtt rotyogjanak, majd felöntjük a vörösborral, megszórjuk a kakukkfűvel és lassú tűzön főzzük, amíg be nem sűrűsödik. Ha szeretnénk több levét hagyni, akkor egy kis vízben elkeverhetünk egy kiskanál keményítőt és azzal sűrítjük.

Hozzávalók 4 adaghoz:

4 egész nyúlcomb
2 ek sertészsír
1 fej hagyma (150g)
1 szál sárgarépa
4 gerezd fokhagyma
300 ml fehérbor
400 ml alaplé
só, bors
2 szál kakukkfű
1 szál rozsmaring

Meggy mártás:

600 g meggy
2 ek méz
½ tk szárított kakukkfű
150 ml vörösbor

Vargányás burgonyafánk:

300 g burgonya
200 g liszt
1 tojás
40g zsír
15g élesztő
100g vargánya
1 tk só