

BÁRÁNYGERINC SÁRGABORSÓPÜRÉVEL, SALÁTÁVAL ÉS FODROS KELLEL

Hozzávalók:

Sárgaborsópüré:
300 g száraz sárgaborsó
½ fej vöröshagyma
50 g vaj
2 db babérlevél
só
1 csipet római kömény

Sárgaborsó saláta:
100 g száraz sárgaborsó
½ fej lilahagyma
2 db paradicsom
1 csomag petrezselyem
1 csomag koriander
0,5 dl gyümölcsecet
1 ek méz
50 ml olivaolaj
só

Báránygerinc:
300 g báránygerincfilé
0,5 dl olaj
2 gerezd fokhagyma
2 szál kakukkfű
50 g vaj
Só, bors

Fodros kel:
100 g fodros kel
só
100 g bárány jus

Elkészítés:

Kétszeres mennyiségű vízben, babérlevéllel majdnem készre főzzük a sárgaborsót. A majdnem megfőtt sárgaborsóból kimerünk egy adagot, ebből fog készülni a saláta. A maradékot tovább főzzük, majd turmixgépben pürésítjük római köménnyel, sóval és a vajjal. Ha szükséges, akkor a saját főzőlevéllel hígítjuk.

A salátához kimert sárgaborsóhoz hozzáadjuk a felaprított paradicsomot, lilahagymát, illetve fűszerezük petrezselyemmel, korianderrel és sóval. A gyümölcsecetből, mézből és olívaolajból készült öntettel keverjük el, és 10-15 percig állni hagyjuk.

A báránygerinc filétet mindeközben besózzuk, borsozzuk, majd egy kis olajon elkezdjük serpenyőben megpirítani. Amikor már a külseje megpirult, hozzáadjuk a fokhagymát, kakukkfűvet, majd a vaját. A felolvadt, habzó vajjal locsoljuk meg többször a bárányt.

A bárány sütésénél fennmaradt zsiradékot leszűrjük és felöntjük zöldségaplével vagy vízzel és ebben pároljuk meg a fodros kelt.

Az elkészült bárányt főtt fodros kellel, sárgaborsópürével és a salátával tálaljuk.

