



Kedves Olvasó!

Talán az eddigi legnagyobb nemzetközi sikerünket értük el május végén: a londoni DECANter borversenyen Közép- és Kelet-Európa regionális nagydíját, trófeáját hoztuk el Pinot Noir 2004 borunkkal. Bár az eddigi évjáratokkal is nyertünk már értékes díjakat, (például párizsi, bordeauxi és svájci ezüstérmek, DECANter bronzérem), de ez a jelentős elismerés mégis váratlanul jött, nem számítottunk rá. Azóta már sokan feltették a kérdést: mitől

különbözik ez a bor az eddigi évjáratoktól, hogyan született? Hogyan is? A Pinot Noir fajtát 1998 óta kezeljük megkülönböztetett figyelemmel, beleértve ebbe a telepítések helyét, a klónszelektiót, a bor készítésénél azt a sok apró részletet, amely a külső szemlélő számára egész biztosan lényegtelen semmiségnek tűnhet. Azután, ez a sok minden összeadódik, sokáig nem történik semmi, és egyszer csak a mennyiség átszap valamilyen nehezen megmagyarázható más minőségbe, és megszületik a várva várt „nagy bor”. IDŐ (csupa nagybetűvel), kíváncsiság, szeretet, törődés, aggodalom, szenvedély, türelem. Ugyanúgy, mint az emberi kapcsolatoknál - ha jól csináljuk, születik valami, amit nehéz szavakkal megmagyarázni, és ez az igazi boldogság.

Debreczeni Mónika

A főborász rovata

Júniusban az a megtiszteltetés ért, hogy bírálóként vehettem részt a világ egyik legnagyobb borversenyén, a londoni International Wine Challenge-en. A verseny nagyságát jelzi a résztvevők száma: több mint 9000 minta, 450 bíráló, akiknek 28 százaléka „Master of Wine” és ismert publicista - mint például Oz Clark, aki épp a szomszédos asztalnál bírál.

A verseny fő értékét nem csak a bírálók, hanem a verseny szervezése, rendezése adja. A többi borversennyel ellentétben, ahol az eredmények a bírálók értékeit átlagolva születnek meg, itt fontos a tételek megbeszélése, a közös vélemény kialakítása. Ez nagyon hasznos lehet, hiszen a legjobb bírálónak is lehet rossz napja, így ezt a szakmai megbeszéléssel lehet kompenzálni. Emellett fontos, hogy minden nevezett bort minimum kétszer, az érmeseket háromszor, a Trophy-t (fődíj) nyert borokat ötször kóstolják újra. A versenyen a borok tematikus összeállításban, bortípusonként (vörös, fehér, rosé), fajta és termőhely szerint kerülnek bírálatra. A bíráló csapatok élén áll a senior (elnök), aki összehangolja a team



munkáját, összefoglalja a feljegyzett eredményeket. A versenyre a világ minden részéről érkeztek minták, így a legkülönbözőbb borvidékek borait ismerhettem meg, kaphattam képet azok stílusáról, minőségéről, tehát a tendenciákról.

Számomra a verseny legizgalmasabb borai a Rhone völgyi Syrah-k voltak. Az intenzív bor-élmény után a versenyt lezáró - a száj pH-értékét helyreállító - hideg sörök igazán üdítően hatottak.

Ipacs Szabó István

IPACS SZABÓ ISTVÁNT VÁLASZTOTTÁK A TENKES HEGYKÖZSÉG ELNÖKÉNEK

2006. március 7.-én a Vylyan Pincészet főborászát, Ipacs Szabó Istvánt választották a Tenkes Hegyközség elnökének.

A hegyközségi rendszer szerint a szőlészek, borászok és borkereskedők testületeket alkotnak, hasonlóan az autonóm civil szervezetekhez. A hegyközségi rendszer alapvető és legfontosabb egységei a borvidékeken belül működő hegyközségek. A Tenkes Hegyközség a Villányi borvidék legnagyobb hegyközsége, amely a borvidék nyolc településének szőlőültetvényeit fogja össze.

A szervezet egyik legfontosabb feladata a közös érdekek előmozdítása, a borok minőségvédelme és az eredetvédelem feltételeinek biztosítása. Ipacs Szabó feladata, hogy képviselje, harmonizálja, összehangolja és irányítsa ezeket a feladatokat.



Csapatunk

Zdeborsky György,
a Vylyan társtulajdonosa

Pali barátom 2002 elején kért fel arra, hogy legyek társa a cégben. Kötődésem

a Vylyanhoz régebbi keletű, hiszen egyrészt a cég felépítését, fejlesztését, beruházásait a korábban általam vezetett CIB Bank finanszírozta, másrészt a Vylyan borainak régóta rajongója és fogyasztója vagyok. A bor iránti kötődésem örökletes, apám az 50-es 60-as évek állami borvállalataiban töltött be vezető borász-állásokat, a bor szeretetét és tiszteletét akkor szívtam magamba. Ez a családi örökség folytatódik, kisebbik lányom, Orsolya most másoddiplomásként tanulja a borász szakmát.

Borok a 2003-as évjáratból



A 2003-as évjárat érett szőlőt termelt, testes, koncentrált vörösborok születtek, amit jól példáznak az alábbi borok is: mély szín, magas alkohol, érett, szinte édes tanninokkal.

Mindkét bor 16 hónapig érlelődött magyar tölgyfahordókban, beltartalmuk miatt több éves pincei érlelésre alkalmasak. Szép elismeréseket hoztak pincészetünknek a nemzetközi és a hazai borversenyekről.

VYLYAN MONTENUOVO CUVÉE 2003

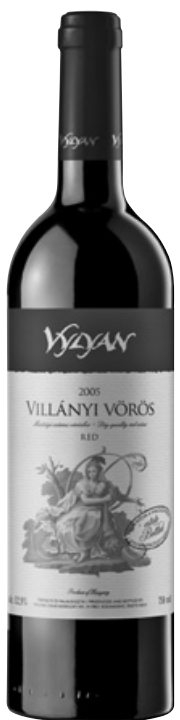
A cuvée-t Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon fajtaborokból állítottuk össze egy csipetnyi Zweigelt-tel fűszerezve.

E bort minden évjáratban az intenzív gyümölcsösség, a harmónia és a fűszeresség jellemzi. Illatát az érett fekete bogyós gyümölcsök, ízét a ropogós feketecseresznye uralja. Szép hosszú lecsengésében a fahéjat, a kávé és a feketebors fűszerességét idézhetjük.

A 2003-as Montenuovo Cuvée-t koncentrált beltartalma miatt hosszabb érlelésre is javasoljuk.

A bor névadója Montenuovo Nándor herceg, aki a II. világháború előtt annak a villánykövesdi dűlőnek volt a tulajdonosa, amely a Vylyan birtok része, s amelyet ma mindenki Montenuovo dűlőként emleget.

A nyár bora



VYLYAN VÖRÖS 2005

A forró nyár köztudottan nem a komolyabb vörösborok szezonja, ilyenkor inkább a könnyedebb, jól iható vörösborokat kívánjuk.

A 2005-ös évjáratú Vylyan Vörösnél a kulcsszavak: a fiatalosság, a lendület, a friss gyümölcsösség, az étellel teliség. Ezek azok a tulajdonságok, melyek miatt jól esik fogyasztani még a forró hónapokban is (már ha e nyáron ilyen időjárással kényeztet minket az ég).

A 2005-ös házassításban a Merlot jutott vezető szerephez azért, hogy a bor a tőle megszokott élénksavú gyümölcsösséget, könnyedséget és közepes testet „hozza”. A málnára és meggyre emlékeztető ízjegyeket szépen kiegészítik a hordós érlelés „fűszerei”. Valóban csak kiegészítik, mivel rövidebb barrique érlelést kapott, mint a komolyabb vörösboraink.

Közkedvelté teszi még jó ár-érték aránya is. Ajánljuk nyári kertipartik, grillezések, baráti összejövetelek kísérőjeként, 14-16 °C-on behűtve.



VYLYAN CABERNET SAUVIGNON 2003

„A 2003-as esztendő megmutatta: kivételes évjáratokban a cabernet sauvignon is tökéletesen be tud érni a magyar borvidékeken, bár ebből a szempontból Villány mindig is jó helyzetben volt. Egy érett cabernet sauvignon pedig nagyon jó tud lenni, például olyan, mint a Vylyan 2003-asa: csupa ötlet, intelligencia, sokszínűség, játékoság. Kóstolás előtt ajánlott a klasszikus hőmérsékletre, 16-18 fokra beállítani a bort, szellőztetni pedig egyenesen kötelező. Komplex, telt illat (fűszeresség, cseresznye, visszafogott tölgyesség, eukaliptusz) mutatkozik, az ízt az érettség, gyümölcsösség, valamint a finom, visszafogott animalitás jellemzi. Kiemelkedően jó a struktúra, elegáns savszerkezet.” (Kovács András István – Tonella)

Hazai és nemzetközi díjaink

AZ ELSŐ MAGYAR TRÓFEA A DECANTER VILÁGVERSENYEN

A versenyen vörösbor kategóriában a magyar borok eddig csak a bronzéremig jutottak. Idén a Vylyan Pinot Noir 2004-el megszületett az első magyar vörös aranyérmes, ami egyszersmind „regionális trófea” is.



Regionális Trófea

Vylyan Villányi Pinot Noir 2004
Bronz
Vylyan Montenuovo Cuvée 2003
Vylyan Syrah 2004

ÚJABB ÉRMEK BORDEAUX-BÓL

CHALLENGE INTERNATIONAL DU VIN

2006. áprilisában immár 30. alkalommal került megrendezésre a bordeaux-i nemzetközi borverseny (Challenge International du Vin). A nagy presztízsű megmérettetésen az idén is szép eredményt értek el a magyar borok.

A Vylyan Montenuovo Cuvée 2003 Ezüstérmet, Pinot Noir 2004 és a Cabernet Sauvignon 2003 boraink Bronzérmet nyertek.

LES CITADELLES DU VIN

Bordeaux mellett Bourg-sur-Gironde-ban rendezik meg a Les Citadelles Du Vin borversenyt. Az O.I.V. által támogatott verseny 1992 óta létezik, a díjakat a világ legnagyobb borászati kiállításán, a VinExpo-n adják át. Nem a megszokott díjazási rendszert alkalmazzák, más elnevezéseik vannak. A legértékesebb a Trophee

Citadelles, ezt követi a Trophee Excellence és a Trophee Prestige. Az elmúlt két évben hat, idén már tizenegy magyar érem született. Köztük a Vylyan Cabernet Sauvignon 2003 Trophee Prestige díjat nyert.

VYLYAN CSÚCSBOROK

Idén június elején hetedik alkalommal rendezte meg a Pannon Bormíves Céh Pannonhalmán a Pannon Bormustrát. A zsűri három kategóriában jelöli meg a legjobb borokat: fehérbor kategóriában az első húszat, vörösbor kategóriában az első huszonötöt és édes bor kategóriában az első tizet.

Idén három Vylyan bor is megkapta a Csúcsbor minősítést: Vylyan Montenuovo Cuvée 2003, Pinot Noir 2004 és Merlot 2004.

A VINDEPENDENT NEMZETKÖZI BORVERSENY ARANYÉRME

A CEVI francia tagja, a Vignerons Independants idén első alkalommal hirdetett meg nemzetközi borversenyt, melyen a magyar Vindependent tagok is részt vehettek, összesen 77 bort neveztek. Rajtuk kívül portugál, angol, luxemburgi, francia és spanyol borok mérettek meg a versenyen. 21 magyar bor kapott érmet, melyből hat Arany született.

Nevezett borunk, a Vylyan Pinot Noir 2004 Aranyérmet kapott!

A LEGJOBB CUVÉE A VILLÁNYI BORVERSENYEN

A Villányi Hegyközség 2006. április 5.-én rendezte meg a hagyományos borvidéki borversenyt. Nyolc csapatban negyven bíráló, 327 villányi bormintát értékelt. A hazai szakemberekből álló zsűri a borok harminc százalékát ítélte méltónak az aranyéremre.

Az aranyérmek mellett annak örültünk a legjobban, hogy a Vylyan Duennium Cuvée 2003-as évjáratát a zsűri a „Legjobb Cuvée” díjjal tüntette ki!

VYLYAN PINCÉSZET, A POSZT 2006 TÁMOGATÓJA



A Vylyan, mint a művészetek hű támogatója, 2006-ban a POSZT minden díjazottjának borválogatást ajánlott fel a POSZT és a Vylyan logójával díszített faládjában. A tizenhét díjon felül Vylyan különdíjat kapott a Közönségzsűri díjazottja: egy 1999-es Duenniumot Magnum palackban, egyedi címkével. A különdíjat Debreczeni Mónika adta át a díjazottnak (a budapesti Új Színház: *Közeleg az idő* című produkciójának) a Díjkiosztó Gálán, a Pécsi Nemzeti Színházban.



Terasznyitás Kisharsányban



Biztosan mindenki tapasztalta már, hogy a boroknak igazán a „születési helyén”, a pincészeteknél van a legnagyobb varázsa, a borkóstolások lényege a személyességben rejlik. Ezért célul tűztük ki, hogy még közvetlenebb kapcsolatot alakítsunk ki a borainkat kedvelő, kereső és az országot is felfedezni vágyó közönséggel.

2005 júniusában, ízlésesen berendezett borkóstoló helyiséget alakítottunk ki Kisharsányban, a Feketehegyen, ahol egyedülálló borbírmé gyűjtemény látható a falakon.

Mostantól pedig a borkóstoló szalon meghosszabbításaként a 48 férőhelyes teraszon várjuk tavasztól késő őszig a vendégeket.

A borok mellé a magyar és a mediterrán konyha ízeit kínáljuk: frissen sült kenyeret, levegőn szárított sonkát, érlelt kecskesajtot, salátákat.

A szervezett pincelátogatások és a szakmai borkóstolók mellett, a vendégek bármikor betérhetnek ide egy-egy pohár borra, jó falatokkal kísérvél!

Információ: Ledő Balázs: 30/458-10-97



Az első vendégek a júniusi terasznyitó ünnepségen a sajtó, a média képviselői voltak. A díjnyertes borok és az ízes falatok kóstolgatása közben, a Bordalnokok dalait hallgatva, azt az élményt élhették át, amelyet a Vylyan birtok lankáinak látványa, a táj szépsége, harmóniája nyújt, s amelyre bárki rálelhet, aki rászánja magát erre a kirándulásra.

GÁLA A BETEG GYERMEKEKÉRT

A Mosolygó Kórház Alapítvány a kórházakban fekvő gyermekekért alakult. Tevékenységük a gyermekkórházak életmentő orvosi műszerekkel való ellátására, másrészt a gyermekkórházakban zenei és más művészeti programok szervezésére irányul. Biztosan

sokan emlékeznek rá, 2005-ben a források előteremtése érdekében az alapítvány holland elnöke, Dr. Albert Royaards kerékpáron 6000 km-t tett meg, hogy felkeresse hazánk városainak polgármestereit.

Júniusban az alapítvány Jótékonyági Estet rendezett a budapesti Intercontinental Hotelben. Az Est bevétele 7.5 millió forint volt.

Az est egyik támogatója a Vylyan Pincészet, boraival a jó hangulatról is gondoskodott.

Rólunk írták

KEPES ANDRÁS A VYLYAN PINOT NOIR 2004-RŐL

Volt egy nagynénim, aki meg volt győződve róla, hogy az ő neve a legvidámabb, mert bor is van benne, meg bál is. Tudniillik Borbálának hívták. Hogy örülne most szegény, ha tudná, hogy az idei évtől a nevében már borbál is van.

A Vylyan pincészettől, és személy szerint Debreczeni Mónikától azt a megtisztelő felkérést kaptam, hogy mutassam be a pince új büszkeségét, a 2004-es Pinot Noir-t.

Nem veszem a bátorságot, hogy az ország legjobb borászainak jelenlétében szakmai kérdésekbe bonyolódjak, inkább arról mesélnék, miként szerettünk egymásba ezzel a borral.

Csak a félreértések elkerülése végett említem, hogy ellentétben a borszakértőkkel, akik a Pinot-t, a borok hercegeként szokták emlegetni, ez a bor szerintem nő. Egy kényes, szeszélyes nő.

Amikor hónapokkal ezelőtt első ízben találkoztunk nem is tetstett. Már azon gondolkodtam, hogyan fogom ezt Mónikának beadagolni. De, aztán furcsa módon a Pinot Noir utóíze kezdte felkelteni az érdeklődésemet. A következő palacknál viszont hiába készültem fel azokra az ízekre, amelyekre az első kóstolásból emlékeztem, sokkal selymesebbnek tündek a savak, azonnal ráéreztem a ribizli, a vörös-áfonya és a tavaszi cseresznye ízére. Aztán kiderült a turpisság. Ennek a bornak jellegzetessége, hogy még a palackban is fejlődik. Egy idő után a gyümölcsös ízek mellett a cserzett bőr, az ázott avar és a szarvasgomba íze is fellelhető benne. Érdemes akár éveken át figyelemmel kísérni. Már akinek marad belőle.

A Pinot nagyon izgalmas fajta. Nem csak a borkedvelők elé állít magas mércét, hanem a termelő és a borász számára is feladja a lelkét. A Pinot tudniillik nem szeret utazni, olyan érzékeny és kényes, hogy büszke lehet, akinek a földjén jól érzi magát. Azt mondják, a Pinot egyedi bánásmódot, sok figyelmet, sőt figyelmességet igényel. Állítólag másként kell hozzányúlni, mint a többi vörösborhoz.

Én a vörösborok közül eddig inkább a súlyos, tüzes bordeaux-i borokat kedveltem. Azt gondoltam, azok a férfias borok. De most, hogy kezdem megszeretni a burgundit, no meg bölcsebb is lettem, a férfiaságról is árnyaltabban gondolkodom. Lehet, hogy az az igazi férfiaság, ha egy ilyen borral, mint a Pinot – aki olyan rafinált, kiszámíthatatlan, de olyan érzéki és hálás is, mint egy szépasszony -, az ember jól ki tud jönni.

Azt mondják, eddigi kedvencem a Cabernet Sauvignon az út eleje, a Pinot Noir az út vége. Úgy, hogy most azzal hízelgek magamnak, hogy a bor, a bölcsesség és a férfiaság útján léptem egyet előre.

Ha Önök megkóstolják a Vylyan pince 2004-es Pinot Noir-ját, és ízlik, akkor Önök is léptek előre. Ha nem, akkor se keseredjenek el. Majd jövőre megszeretik.

Kepes András



A Vylyan nagykereskedelmi partnere az IN VINO VERITAS Borkereskedés.

Borban az Igazság Kft.

1074 Budapest, Dohány utca 58-62.

Telefon: 06 1 341 0646 • 06 1 341 3074

rendeles@borkereskedes.hu

Vylyan Hírlap

A Vylyan Szőlőbirtok és Pincészet hírlevele

Felelős kiadó: Debreczeni Pálné

Vylyan Szőlőbirtok és Pincészet

7821 Kisharsány, Fekete-hegy

Telefon: 06 72 579 701

vylyan@vylyan.hu

www.vylyan.hu

GONDA ATTILA ételajánlata a **HOTEL SILVER ÉTTEREMBŐL** • *Szarvasgombás kacsamell pástétom*

Édesburgonya souffléra fészelt kacsamell pástétom szarvasgombakrémes libamájraguval bélelve, balzsamecetben marinált málna szeletekkel, vörösbor mártással

Megkóstoltam a Vylyan Vörös 2005-ös évjárátát, ami remekül illik az ételhez. Egy közepesen testes bor, ezért én is egy közepesen erős rosztozatú húst választottam hozzá. Megpróbáltam a bor sajátos gyümölcsös ízjegyeit, fűszerességét az előételben is visszatükrözni.

Hozzávalók 4 személyre: 30 dkg bőr nélküli kacsamell filé, 16 dkg hízott libamáj, 5 dkg szarvasgombakrém, 1 tojás, 10 dkg vaj, 0,5 dl tejszín, só, őrölt fehérbors, őrölt gyömbér • *Körethez:* 60 dkg édes burgonya, 1 dl besamel, 3 tojás, őrölt fehérbors, só, 1 dl tejszín, 2 dl kész sűrű barna szárnyas alaplé, 20 db nagyszemű málna, 0,2 dl sűrű balzsamecet.

Elkészítés: A kacsamellet kétszer átdaráljuk, s konyhai robotgépben a tejszínnel, 5 dkg vajjal, 1 tojással, a fűszerekkel és egy kevés Vylyan Vörös 2005-el egyszerű pépet készítünk. A libamáját 1x1 cm-es kockákra vágjuk, és nagyon forró serpenyőben elősütjük. Nem baj, ha nem sül át teljesen, sőt annál jobb, hiszen a pástétomunk „kuktaként” fog viselkedni, amelyben a máj is át fog sülni. A szarvasgombakrémet összekeverjük ugyanannyi hideg szárnyas alaplével és a lehűtött libamáj kockákkal. Kivajazunk kávéscsésze-méretű pudingformákat és kikenjük a kacsamell pástétommal, egészen a pereméig, majd megtöltjük a sűrű libamájraguval. Ezután az egészet befedjük kacsamell pástétommal, vigyázva, nehogy rés legyen rajta valahol. Végül a sütőben 15 perc alatt vízgőzben készre pároljuk.

A köret: A megtisztított burgonyát megfőzzük, áttörjük és besamellel (tejszínnel, 3 tojás sárgájával, fűszerekkel) elkeverjük. Hozzáadjuk a habbá vert 3 tojás fehérjét és kivajazott soufflé formába tesszük, s gőzös sütőben, vagy pedig normál sütőben mellé vizet öntve készre sütjük. A málna szeleteket 1 órával a tálalás előtt a sűrű balzsamecettel összeforgatjuk.

1,5 dl barna szárnyas alaplevet 0,5 dl Vylyan Vörössel összeforralunk, sózzuk, majd kevés étkezési keményítővel beállítjuk a kívánt sűrűséget.

Tálaláskor a pástétomot és a soufflét is kifordítjuk a formából. A burgonya felfújt tetejére helyezük a pástétomot, mellé tesszük a marinált málnát, a mártással pedig félig átvonjuk a pástétomot és mellé is helyezünk egy keveset.

Mindenkinek szép nyarat kíván
Gonda Attila, *mesterszakács, chef*



4200 Hajdúszoboszló,
Mátyás király sétány 25.
Tel: 06 52 363 811, Fax: 06 52 362639
restaurant@silverhotel.hu
www.silverhotel.hu

KOVÁCS KRISZTIÁN ajánlata a **KÉT SZERECSEN KÁVÉHÁZBÓL** • *Marhanyelvvél tűzdelte borjú kotlett parmezános polentával*

Hozzávalók 4 személyre: 1,2 kg borjú karaj – kérjük meg hentesünket, hogy szeletelje fel nekünk, így kapunk 4 db gyönyörű szép borjú kotlettel csonttal. Ezen kívül szükségünk lesz még 10 dkg főtt, füstölt marhanyelvre, 10 dkg kenyér szalonnára, valamint pár szál kakukkfűre, 5 dkg vajra, 15 dkg kukoricadarára, 5 dkg Grana Padano, vagy parmezán sajtra, 1 fej vöröshagymára, 1 dl tejszínre, sóra, borsra és természetesen egy palack Vylyan Montenuovo-ra.

Elkészítés: Mielőtt nekilátnánk a már felszeletelt borjú tűzdelésének, vegyünk elő egy poharat, töltsünk ki 2 dl Vylyan Montenuovo Cuvée-t, izlelgessük és hagyjuk, hogy átjárjon minket a „hegy leve”, a bor zamata és hogy megértsük, miért választottuk pont ezt a bort ételünk elkészítéséhez...

Ha kiélveztük a bor adta zamatokot, lássunk hozzá a borjú tűzdeléséhez. A csíkokra vágott marhanyelvet és kenyér szalonnát spékeltő-tű segítségével körkörös, kívülről befelé haladva tűzdeljük a húsba. Ha a tűzdeléssel készen vagyunk, készítsük el a polentát. A finomra vágott hagymát vajon üvegesre pároljuk, majd felöntjük 2 dl vízzel és 1 dl tejszínnel. Ha felforrt, beleöntjük a kukoricadarát és készre főzzük. Tálalás előtt megszórjuk reszelt parmezán sajttal és finomra vágott snidlinggel.

Egy serpenyőt felforrósítunk, majd beletesszük a borjú kotletteket, megszórjuk friss kakukkfűvel és mindkét felületet 5-5 percig sütjük. Ha kész, kivesszük a serpenyőből és a visszamaradt hús szaftját összeforraljuk 1 dl Montenuovo-val és 2,5 dkg vajjal.

A kész húst meglocsoljuk a mártással és parmezános polentával tálaljuk.

... és persze egy jó bor mindig dukál egy jó ételhez!

Jó étvágyat!
Kovács Krisztián, *konyhafőnök*

KÉT SZERECSEN KÁVÉHÁZ ÉS BISZTRÓ

Budapest, VI. kerület, Nagymező utca 14

Tel: 06 1 343 1984

szerecsen@axelero.hu

www.ketszerecsen.com



MEZŐDI ZSOLT ajánlata a **REMÍZ ÉTTEREMBŐL** • *Kesudiós szürkemarha steak Cabernet Sauvignon mártással, vadgomba felfújttal*

Hozzávalók 4 személyre: 80 dkg bélszín, 6 dl Vylyan Cabernet Sauvignon 2003, 10 dkg kesudió, 5 dkg cukor, 30 dkg gomba, 5 dkg szarvasgombakrém, 2 evőkanál olaj, 1 csipet szerecsendió, 1 evőkanál vágott petrezselyem, 4 tojás, 6 dkg liszt, 2 dl tej, 6 dkg vaj, 1 evőkanál zsemlemorzsa, 1 dl tejszín

Elkészítés: A bélszínből steak szeleteket vágunk, szeletelt bacon szalonnával körbe fogjuk, fogpiszkálóval megtűzzük. Félretesszük, s majd közvetlenül a tálalás előtt sütjük csak meg.

Elkészítjük a mártást: cukrot vajon barnára pirítunk, felöntjük hat deci Vylyan Cabernet Sauvignonnal és felforraljuk egy csipet sóval, míg körülbelül a felét elforrja. Kevés vízben elkeverünk egy kanál keményítőt, hozzáadjuk és együtt mártás sűrűségűre főzzük.

A következő lépés a felfújt elkészítése: Felforrósított olajban megpirítjuk a finomra vágott gombát, majd a szerecsendióval, őrölt fehér borsal, sóval és petrezselyemmel fűszerezzük. Kikeverjük a tojások sárgáját a liszttel és kevés tejjel. A maradék tejet feltesszük főni, s amikor már forr, beleöntjük a lisztes keveréket és habverővel gyorsan kevergetve sűrűre főzzük. Félretesszük, s amikor kellően kihűlt a krém, összekeverjük a gombával. A tojásfehérjékből kemény habot verünk, és óvatosan beleforgatjuk a gombás krémbe. A süttőt 180 fokra előmelegítjük. A formákat vajjal kikenjük, zsemlemorzsaival kiszórjuk. Beletöltjük a masszát, és a sütőben 15-20 percen át sütjük.

A megsült bélszínt kevés szarvasgombakrémmel megkenjük, a durvára tört, pirított kesudióban megforgatjuk, a felfújttal és a mártással tálaljuk.

Jó étvágyat kíván
Meződi Zsolt, étteremvezető

**REMÍZ KÁVÉHÁZ ÉS SÖRÖZŐ**

1021 Budapest, Budakeszi út 5.

Tel: 06 1 275 1396, 06 1 394 1896

E-mail: remiz@remiz.hu

www.remiz.hu



VYLYAN

VYLYAN SZŐLŐBIRTOK ÉS PINCÉSZET