

Bécsi tányérhús

Ezt a receptemet valahogy nehezemre esik leírni, már csak azért is, mert erősen megoszlanak a vélemények az ügyben, hogy mit lehet bécsi tányérhúsnak nevezni és mit nem. Aztán **Brillat-Savarin** (1755-1826), a gasztronómiai szakirodalom nagy öregje azt mondta, hogy igazi ínycsok a levesben főtt húst nem eszi meg, mert annak lényege már benne volt a lében.

Én ennek ellenére a bécsi tányérhúst majdnem úgy készítem mint egy jó marhahúsleves, csak kevesebb víz és több zöldséget kerül a fazékba.

Tehát:

Kérek a hentesnél fél kiló marhafartót, akkor kapok pontosan annyit, amennyi nekem kell az obilgát kérdéssel: "- maradhat?" Igen, maradhat, mert a 65-70 dekából papír formájában 5 deka megy a szemétkébe, a másik öt deka hártya és faggyú formájában a cirmosokat teszi boldoggá.

A húst megszabadítom attól, amit a hentesnek kellett volna leszednie róla, alaposan megmosom, aztán egy bő liter hideg vízben lassú tűzre teszem.

Folyamatosan leszedem róla a habot, aztán teszek rá néhány szem feketeborsot, fehérborsot, egy kevés szerencsendiót, meg szerencsendió-virágot. Ha olyan a kedvem, akkor kerül bele még egy kis sáfrányos szeklice, bár ez fölösleges, mert ez a leves annyira tömény, hogy jóval sötétebb lesz, mint a sáfrány aranyzíne.

Az indulástól számított egy óra múlva só kerül a fazékba, továbbá a következő növények: vöröshagyma, fokhagyma, zeller, gyökér és répa. Amikor ezek már félpuhák, akkor egy újabb eresztés: kelbimbó, karfiol, brokkoli, laskagomba. Egyik zöldséget sem aprítom fel, a gyökerek olyan hatcentisek, a karfiol rózsáit is kábé ekkora darabokra szedem.

Amíg elkészül, gyorsan csinálok egy kis mártást: hulló könnyem záporán át lereszelek, majd leforrázok egy tormadarabot, kitalálok egy szívhezszóló történetet a kisírt szemeimhez, lereszelek egy-két nem túl édes almát, ezt hozzákeverem a kinyomkodott tormához és rálöttyintek egy kanálnyi a levesemből. Ha szükséges utánaízesítem sóval, cukorral vagy ecettel.

Amikor elkészültem, felszeletem a húst és tányérba teszem, köré egy-egy darabot a növényekből, rámerem egy-egy merőkanálnyi a léből, és a tormás mártást csészében mellékelem.