Klasszikus Wellington-bélszín

Erdei gombás duxelles-lel, pármai sonkával, leveles tésztában, vörösboros mártással

A Wellington-bélszín a klasszikus brit és nemzetközi gasztronómia egyik legelismertebb csúcsfogása, amely a tökéletesen szaftos marhabélszínt, az intenzív erdei gombapépet és az omlós leveles tésztát ötvözi elegáns harmóniában.

ELŐKÉSZÍTÉSI IDŐ:	SÜTÉSI IDŐ:	PIHENTETÉS:	ADAG:	NEHÉZSÉGI SZINT:
45 perc	**35-40 perc**	**15 perc**	**4 fő**	**Professzionális**

Hozzávalók

A HÚSHOZ ÉS A BUROKHOZ:

- 800 g érlelt marhabélszín (középső rész / chateaubriand)
- 2 evőkanál dijoni mustár
- 8-10 szelet hajszálvékony pármai sonka vagy prosciutto
- 500 g vajas leveles tészta (nem élesztős)
- 2 db tojássárgája (a lekenéshez)
- 2 evőkanál olívaolaj
- Tengeri só és frissen őrölt feketebors

A GOMBÁS RÉTEGHEZ (DUXELLES):

- 500 g barna csiperkegomba és erdei gomba vegyesen
- 2 fej salottahagyma finomra vágva
- 2 gerezd fokhagyma zúzva
- 4 ág friss kakukkfű lemorzsolt levelei
- 30 g vaj
- 1 evőkanál szarvasgombaolaj (opcionális)

A VÖRÖSBOROS MÁRTÁSHOZ:

- 300 ml száraz testes vörösbor (pl. Villányi Franc)
- 400 ml sűrű marhaalaplé
- 1 salottahagyma finomra vágva
- 1 babérlevél
- 40 g hideg vaj kockázva

A GLASZÍROZOTT BÉBIRÉPÁHOZ:

- 500 g zsenge bébirépa zöld szárcsonkkal
- 30 g vaj
- 1 evőkanál akácméz
- Csipet só, 50 ml víz

Elkészítési útmutató

1. **A hús kérgesítése:** A marhabélszínt alaposan szárítsuk le papírtörlővel, majd kötözzük meg formázás céljából, ha szükséges. Sózzuk, borsozzuk bőségesen. Egy serpenyőt hevítsünk füstölésig az olívaolajjal, és körben 1,5-2 perc alatt pirítsunk kérget a húsra. Vegyük ki, azonnal távolítsuk el a kötözőt, és még forrón kenjük le minden oldalát a dijoni mustárral. Hagyjuk teljesen kihűlni.

2. **A duxelles (gombapép) készítése:** A gombákat késes aprítóban dolgozzuk morzsa állagúra. A salottát és fokhagymát a vajon dinszteljük meg, adjuk hozzá a gombát és a kakukkfüvet. Közepes lángon pároljuk, amíg a gomba az összes saját levét el nem párologtatja, és száraz, kenhető masszává nem válik (kb. 15-20 perc). Hűtsük le teljesen.

3. **Göngyölés és formázás:** Terítsünk le egy nagy darab folpackot a munkalapra. Helyezzük el rajta a pármai sonka szeleteket enyhe fedésben, téglalap alakban. Simítsuk el rajta egyenletesen a kihűlt gombapépet. Helyezzük a közepére a kihűlt bélszínt, majd a fólia segítségével szorosan tekerjük fel henger alakúra. A fólia két végét kössük el feszesen, és tegyük a hűtőbe legalább 30 percre, hogy megszilárduljon a forma.

4. **A tésztaköpeny összeállítása:** Nyújtsuk ki a leveles tésztát kb. 3-4 mm vastagságúra. Vegyük le a fóliát a hengerről, helyezzük a tészta közepére, és tekerjük be úgy, hogy a szélek fedjék egymást. A felesleges tésztát vágjuk le, a széleket tojássárgájával ragasszuk össze. Csomagoljuk újra tiszta fóliába, és pihentessük további 20 percet hidegen.

5. **Sütés:** Melegítsük elő a sütőt 200°C-ra (légkeverés nélkül, alsó-felső sütés). Helyezzük a tésztát sütőpapírral bélelt tepsire, kenjük le alaposan tojássárgájával. Kés fokával finoman mintázzuk a tetejét (ügyelve, hogy ne vágjuk át a tésztát), szórjuk meg durva szemű tengeri sóval. Süssük 30-35 percig, amíg a tészta mély aranybarna lesz, a hús maghőmérséklete pedig eléri az 52-54°C-ot (medium-rare). Kivétel után rácson pihentessük legalább 15 percig szeletelés előtt!

6. **A mártás és köret:** A mártáshoz forraljuk a vörösbort a salottával és babérlevéllel harmadára, adjuk hozzá az alaplevet, sűrítsük be sziruposra, majd a tűzről lehúzva montírozzuk (habverővel keverjük bele) a hideg vajkockákat. A répát a vajjal, mézzel és vízzel fedő alatt pároljuk 8 percig, majd fedő nélkül karamellizáljuk fényesre.

Sütési és maghőmérsékleti paraméterek

Állapot	Sütési hőfok	Cél maghőmérséklet	Eredmény
Rare (véres)	200°C	48-50°C	Erősen vörös, puha belső
Medium-rare	200°C	52-54°C	Tökéletes rózsaszín, szaftos (ajánlott)
Medium	200°C	56-58°C	Halvány rózsaszín mag
Well done	200°C	65°C felett	Szürke, száraz (kerülendő!)

A séf tanácsa a tökéletes ropogósséghoz:

A Wellington-bélszín legnagyobb ellensége a gombából kiszivárgó nedvesség, ami eláztatja a tészta alját ("soggy bottom"). Ennek megelőzésére két szabály kötelező: a duxelles-t teljesen szárazra kell pirítani a serpenyőben, a sonkás réteg és a tészta közé pedig profi konyhákon vékony sós palacsintát (crêpe) tekernek plusz nedvességzáró rétegként.

