

Vaddisznák borda erdei gombákkal és fűszereinkkel májával

Szerző: -ka-pá-r-
2007. augusztus 05.
Utolsó frissítés: 2008. június 19.

8 szelet csontos vaddisznák

6db/60 dkg tisztított fűszernemű (ill. egy csomag szárnyas máj)

2 dl kecske tej (vagy 1 dl fűzűtészta-n-1 dl tej keverék)

15 dkg fűszert szalonna kockára vágva

10 dkg vaj (vagy 1 dl olíva olaj)

1-1 kávéskanál fehérbors és só

4dl 3 minútig szájraz fehérbor

3-4 fej hagyma felszeletelve

6db babérlevél

60 dkg szeletelt erdei gomba (riska, csiperke, szegfű, vargánya és vagy tináru)

1 dl tejföl

6 gerezdő zott fokhagyma

1 kávéskanál zott provence-i fűszerkeverék (kakukfű, majoránna/oregano, bazsalikom, zsálya, rozmaring)

1 csapet frissen tört feketebors

1 cs metélfűhagyma

A májat 1 centes nagyságú darabokra aprítjuk, és bejuttatjuk a hideg tejbe. A csontos vaddisznák szeletekre vágjuk, majd a húst mindkét oldalán megszerjük egy leheletnyi fehérborral és sóval, végül finoman megklopfoljuk és fűszert rájuttatunk. Ez idő alatt a kockára vágott szalonnát kiolvastjuk, enyhén megpirítjuk, majd kávéskanálnál kockára kiveszünk és fűszert teszünk. A kávéskanálnál szalonnázásban elkavarjuk a vaját (illetve az olíva olajat), majd kávéskanálnál ingon, egyenként fűszert teszünk meg a karajszeletek mindkét oldalát. Ha ezzel megvagyunk, a hús szeleteket tegyük egy tálcára, cserépedénybe úgy, hogy a csontos rész legyen lefelé, helyezzen rá kávéskanálnál babérleveleket, majd fűszert teszünk a bort, valamint a sóval visszamaradt zsiradékot felé. Az edényt lefedjük, elmelegített tálcára helyezzen, és 45 percig kb. 200 fokon (kávéskanálnál ingon) sóval tovább a húst. A megmaradt zsiradékban lepirítjuk a hagymát, majd hozzáadjuk a leszárt, lecsúsztatott májat, és azzal egy kicsit tovább pároljuk. Ezt kávéskanálnál, mikor a máj kávéskanálnál kifőrt, elmelegített adjuk hozzá a riszagombát, majd néhány perc múlva csiperkét, és a szegfűgombát is, végül pedig a vargányát, és/vagy a tináruját (mivel ez utóbbiak kávéskanálnál sen. ározókenyék a tálcán hűkezelésre). Mikor a gombák májra kiadták levüket és a máj teljesen átpárolódott, hozzáadjuk az ételhez a fűszereket és a tejfölt is. Végül a visszamaradt tejet elkeverjük a burgonyakeményítővel, valamint finomra vágott metélfűhagymával, és rájuttatva, fűszerezzük azt a raguval. A puhára sólt hús szeleteket szalmaburgonya ágyra helyezzen, meghalmozzuk az elkészített raguval, és szalonnateperővel szórunk rá. Egy csomag alkalmakkor adhatunk hozzá metélfűhagymával szórás-tett, párolt basmati rizst, illetve juhtúrós sztrapacskát is. Általános borajánlat: Minerális jegyekkel rendelkező karakteres száraz fehér, pl.: Somlói Olaszrizling, Tokaji Furmint, ill. Hárslevelű 2004-2005, Badacsonyi Szárkebarát 2005. Á