

Pácolt szarvasjava sáfrányos-rozmaringos rizskásával

Szerző: Kende
2008. július 06.
Utolsó frissítés 2008. augusztus 01.

- 1 kg szarvasgerinc
- 1 ek sót szaszasz
- 1 ek édes mustár
- 1 dl olaj
- 1 káshagynyi sáfrány
- 30 dkg rizs
- 1 kis fej vörshagyma

- 2 szál rozmaring
- 2 db paradicsom
- 3 gerezd fokhagyma

- 6 szem borókabogyó
- 6 szem szegfűbors
- 1 dl vörshagyma

- sá, borsA megtisztított szarvasjavát leválasztjuk a gerinccsontról, de bennehagyjuk a bordacsontot. Frissen tört borssal bedörzsöljük, majd egyenletesen bekenjük a mustárral, szaszaszba és 1 evőkanál olajba káshagynyi páccal. Lefedve, hideg helyre tesszük és egy éjszakán át érni hagyjuk. Másnap letöröljük róla a páccot, felforrósított olajon kárbepírítjuk minden oldalát. Ezután tűzre állítjuk edénybe helyezük, megsózzuk, mellé tesszük félbebevágott éret paradicsomokat, a fokhagymagerezdeket, a rozmaring szálait, a borókabogyót és a szegfűborsot, majd 1 dl vizet és 1 dl vörshagymát öntünk alá. Előmelegített tűzön, lefedve sájt ¼k kb. percen keresztül.

Má-g a hős sál, káshagynyi-sáfrányos-rozmaringos párolt rizst az alábbi módon: A megmosott és jégre lecsöpögtetett rizst kevés olajon átpírítjuk, megsózzuk, hozzáadjuk a sáfrányt (ha nincs helyettesíthetjük 1 tk kurkumával), dobunk bele még egy kis fej hagymát egészben, majd felöntjük kb. kátszeres mennyiségű vízzel, csontlével. Fedő alatt, a legkisebb fokozaton mintegy 25-30 perc alatt káshagynyi pároljuk. Ha levettük a tűzről, keverjük hozzá a jégre felaprított rozmaringleveleket és pihentessük még néhány percig. Az elkészült hős bordájunként szeletekre vágva a rizskásákra helyezük és meglocsoljuk a szitán áttört levéllel. Azáltal szerint adhatunk hozzá vadmeggy-, szeder-, vagy áfonyadzsémet is. A Borajánál: A Kiválóan fog illeni hozzá ez a 2005-ös Bikavör, melynek korábbi évjáratával Bolyki János Bordeaux-ban káshagynyi sáshagyma egy ezüstérmét.