

# Vaddisznász sajtos spárgakrém

Szerző: Kapallás G. Gyula  
2009. július 08.  
Utolsó frissítés 2009. július 10.

- 50 dkg vaddisznász vesepecsenye
- 2 ek libazsár

- 2 fej vörshagyma
- 1 gerezd fokhagyma

- 1 dl száraz somlói
- sá, feketebors

a krémhez:

- 1 csokor fehérspárga
- 2 tk cukor
- fél citrom leve

- 1 ek liszt

- 2 ek olíva olaj
- 2 dl tejszár

- 10 dkg reszelt ementáli
- 3-4 szájl friss kakukkfű
- 1 ek balzsamcet

- sá, fehérborsA vaddisznász vesepecsenyát megtisztítjuk a hártáktól, majd ujjnyi szeleteket vágunk belőle. A finoman megveregetjük ezek mindkét oldalát. A hőszeleteket sázzuk, borsozzuk, majd a felhevített libazsáron megkapatjuk mindkét oldalon kb. 1-1 perc alatt. Ezután a szeleteket kiszedjük és félretesszük. A visszamaradt zsiradékon lepirítjuk a finomra vágott hagymát és zóztott fokhagymát, majd felöntjük a borral és egy kevés vörshagyma kapott szaftban teljesen sázzuk a hagymát, majd visszatesszük bele a százzármakat, sázzuk, borsozzuk fel alatt kb. 10 perc alatt késre piroljuk.

Á

A krémhez a szokásos módon megtisztított spárgát cukros, citromos, sás vőzben megfőzzük, majd egy kevés fűvel alaposan leturmixoljuk. Az olajjal és liszttel rántást készítsük, amit a hőg spárgakrémmel és a tejszár engedjük fel. A csomómentesre kevert mártáshoz ekkor adjuk hozzá a lereszelt sajtot, a balzsamcetet és a fűszereket, majd ismét leturmixoljuk. Tálaláskor a tányóra szedett krém közé helyezzük néhány szeletet hősá és bűven a szaftból is. Burgonyafőket adjunk hozzá a krémmel. **Borajánlás:** A 2001-es Olaszrizling a Topincászet kéziléges évjáratában származás nagyszerű tétel. Aranysárga szőn, illatban, őzben mázes, árely málcsis jegyek, melyet utánozhatatlan savkarakter egészíti ki. Nem fogunk csalódni, ha ehhez a kéziléges vadhoz nyitjuk ki.