

Grillezett vaddisznásborda

Szerző: Kende
2010. június 23.
Utolsó frissítés: 2010. június 28.

- 12 szelet csontos vaddisznáskaraj
- 3-4 szál kakukkfű
- 1 cs petrezselyem
- 4 gerezd fokhagyma
- 2,5 dl olívaolaj
- 1 dl fehérbor
- 1 tk mustárpor
- 1 tk madras curry por
- 1 tk méz

- sőt, borsos karajszeleteket enyhén kiklopfoljuk és besózzuk, majd kb. fél óráig pihenni hagyjuk hűvös helyen. Ezalatt a paraszat közöttünk a grillstábnak és felnyitunk egy félveg kedvencekre való bort, vagy közöttünk magunknak egy hideg fröccsöt. Ha ezzel megvagyunk, a húszeletek mindkét oldalát kenjük meg olajjal (hogy ne ragadjanak hozzá a rácsához) és tegyük fel a tűzre. Ezen esetben tartózkodjunk a "medium", illetve a "rosé" sőtési kategóriáktól, mivel a vaddisznás húsait - egészen a legújabb okokig - minden esetben jót (és nem szenesre) kell sütni.

Miközben a húsok grilleznek, közöttünk a szót, ami kicsit hasonlít a salsa verde nevű latin mártogatóshoz. A kakukkfű leveleit hűzzük le a szárított és a petrezselyemmel együtt vágjuk fel apróra, szinte pépesre. Ezt egy táliban keverjük össze a zott fokhagymával és az olajjal, illetve a további fűszerekkel, majd folyamatos kevergetés mellett engedjük fel a borral. Végül a sőt és a méz hozzáadásával segítjük el az felszínre történését. A grillrácsra lekerül a vaddisznásbordákat ebben a mártásban forgatjuk meg, és forrón, tetszés szerinti kértel tállaljuk. Borajánlás: A nyári grillezésekhez nincs is jobb talán, mint egy finom de rosé. Azt javaslom, ehhez az ételhez kóstoljanak egy 2009-es Bördos Rosét jó lehetve. E ételben a rusztikusabb merlot ropogós savait a pinot noir selymes eleganciája szelídíti át a párossá.