

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 olaj
- 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 parazsat később a grillben és felnyitunk egy félveg kedvűkre való bort, vagy később magunknak egy hideg fröccsöt. Ha ezzel megvagyunk, a hőszeletek mindkét oldalát kenjük meg olajjal (hogy ne ragadjanak hozzá a rácsához) és tegyük fel őket sütni. Ezen esetben tartózkodjunk a "medium", illetve a "rosé" sütési kategóriáktól, mivel a vaddisznás húsait - egészen a legújabb okokig - minden esetben jót (és nem szenesre) kell sütni.

Miközben a hőszeletek grilleződnek, később a sütőben az utolsó pörkötet, azaz a szószt, ami kicsit hasonlít a salsa verde nevű latin mártogatóshoz. A kakukkfű leveleit hűzzük le a szárított és a petrezselyemmel együtt vágjuk fel apróra, szinte pörköttre. Ezt egy tálban keverjük össze a zott fokhagymával és az olajjal, illetve a további fűszerekkel, majd folyamatos kevergetés mellett engedjük fel a borral. Végül a sós és a méz hozzáadásával segítjük el az felszárítást. A grillrácsra lekerül a vaddisznásbordákat ebben a mártásban forgatjuk meg, és forrón, tetszés szerinti képpel tálaljuk. Borajánlás: A nyáresti grillezésekhez nincs is jobb talán, mint egy finom de rosé. Azt javaslom, ehhez az ételhez készítsen egy 2009-es Borsos Rosét jó lehet. E tálban a rusztikusabb merlot ropogós savait a pinot noir selymes eleganciája szelídíti át a párossá.