

Hideg vaddisznásá½lt remulá½d má½rtá½ssal

SzerzÁ: Kende

2012. má½rcius 23.

UtolsÁ frissÁ-tÁs 2013. má½rcius 11.

- 1 kg vaddisznásá½comb
- 10 dkg libazsÁ-r
- 1-1 fej vÁ½rÁ½s- Ás fokhagyma
- 2 dl fehÁrbor
- sÁ, bors, fehÁrbor

A megtszÁ-tott, megmosott vaddisznásá½combót bedÁ½rsÁ½½k sÁ½val Ás borssal, majd a felforrÁ-sÁ-tott libazsÁ-ron minden oldalÁt megprÁ-tjuk. EzutÁn a hÁs kÁ½rÁ½ szÁ½juk a megpuolt, felaprÁ-tott hagymÁkat, alÁ½ntÁ½nk egy bÁ½gre vizet Ás 2 dl fehÁrbort, majd lefedve, elÁ½legÁ-tett sÁ½tÁ½ben kb. 1 Á½n keresztÁ½ sÁ½tÁ½k. Ezt kÁ½vetÁ½en hagyjuk kihÁ½lni a pecsenyÁ½ben, majd hidegen, remulá½dmÁ½rtá½ssal tÁ½laljuk, amit az alÁ½bbiak szerint kÁ½szÁ½-thetÁ½nk el.

Remulá½d má½rtá½s:

- 2 dl majonÁ½
- 2 dl tejfÁ½
- 1 cs Á½hagyma
- 2 gerezd zÁ½zott fokhagyma
- 2 ek reszelt ecetes toma
- 2 ek dijon-i mustÁ½r
- 2 ek aprÁ-tott kapribogyÁ½
- 2 ek aprÁ-tott csemegeuborka
- 1 ek szÁ½rÁ-tott kapor (helyettesÁ½-thetÁ½ petrezselyemmel)
- 2 tk barnacukor
- 1-1 kÁ½shegynyi Á½rÁ½lt chili Ás feketebors
- sÁ zÁ½s szerint

A majonÁ½bÁ½, tejfÁ½bÁ½, sÁ½val, borssal, mustÁ½rral, kevÁ½ cukorral tartÁ½rmÁ½rtá½st kÁ½szÁ½-tÁ½nk, amit finomra vÁ½gott Á½hagymÁ½val, csemegeuborkÁ½val, kapribogyÁ½val dÁ½sÁ½-tunk Ás zÁ½zott fokhagymÁ½val, reszelt tormÁ½val, kaporral, valamint kevÁ½ chilivel teszÁ½nk má½g pikÁ½nsabbÁ½. Á BorajÁ½nÁ½: Á A Debreczeni SzÁ½birtok Ás PincÁ½szet egyik kÁ½lÁ½nleges fehÁrborÁ½t ajÁ½nlom hozzÁ½, mely Pinot Noir Ás Chardonnay hÁ½zasÁ½-tÁ½sÁ½bÁ½ szÁ½letett 2011-ben. Az Ex ante egy vÁ½ratlanul izgalmas savakkal rendelkezá½, nagyon kellemes Etyek-budai opusz, amely jÁ½ illik tÁ½bbek kÁ½zÁ½tt hideg sÁ½ltekhez Ás fÁ½szeres fehÁr má½rtá½sokhoz.