

# Narancsos-mázas vaddisznaborszalé

Szerző: Kende

2012. november 30.

Utolsó frissítés 2012. november 30.

- 80 dkg vaddisznaborszalé
- 3 db narancs
- 10 dkg vaj
- 2 ek mész
- 2 fej vöröshagyma
- 2-2 tk ártélt feketebors- és gyömbörpor
- 2 ág rozmaring
- só
- 2 ek kandórozott narancshéj

- 1 dl fehérbor A narancsokat jól alaposan megmossuk, majd a héjuk kb. 1/4-sét illatos szót durva sajtreszelőn lereszeljük és porcukorral meghintve, zsírpapírra kiterítve, meleg szíraz helyen megszáraztjuk kb. 10-12 óra alatt. A visszamaradt narancshéj levét kifacsarjuk és a hártélt feketebors- és gyömbörporral megkeverjük, majd a szót egy tálban, vagy tepsiben. A húst 1-2 alkalommal megforgatva, egy teljes óra után hagyjuk pihenni a gyömbörporban, majd szórjuk meg minden oldalról frissen tört feketeborssal, sóval és kenjük be a gyömbörporral kevert mázzal.

A hagymát és a rozmaringágakat lehűtött leveleket igen apróra felvágjuk és a húst kőrrel szórjuk az 1-1 dl borral kevert mázzal felhűtött, visszamaradt porcukorral. A vajat a húst morzsoljuk, majd lefedve, előmelegített sütőben, 120 fokra kb. 1 óráig kelesztjük, majd egyszer megfordítjuk. Miután kivettük a sütőből, 5-10 percig pihentessük, majd a kandórozott narancshéjjal és adjuk asztalra tetszőleges kőrrel.

Borajánlás: A Szent Benedek Pincészet Fruska nevű 2008-as évjáratú tokaji házasítását ajánlom hozzá, melynek mindig ága, citrusos illata és kellemes savai, jól illeszhet a mineralitással párosulnak.