

Vaddisznás párlított aszaltszilvával és francia konyakkal

Szerző: Lynda Balslev

2013. Április 03.

Utolsó frissítés 2013. Április 03.

- 1,5 kg vaddisznás lapocka
- 20 db aszaltszilva
- 1,5 dl Armagnac brandy (vagy egyébként minőségi, írtelt borpárlat)
- 2 evőkanál oliva olaj
- 10 dkg hársos szalonna
- 2 db nagyobb sárgarépá
- 1-2 db vöröshagyma
- 3 gerezd fokhagyma
- 1 ¼ testes vörösbors
- 2 db babérlevél
- 3 szál rozmaring
- 2 szál kakukkfű
- 1 szál zellerlevél
- só, bors

Az aszaltszilvát juttassuk be a konyakba kb. egy árára. Ezalatt gyűjtjük be a sáttt és állt-tsuk a legmagasabb fokozatra, majd vágjuk fel a fbb hozzávalókat: a lapockahst nagyobb, kb. 5x5 cm-es darabokra, a szalonnát apró kockákra, a hagymát durvább darabokra, má-g a répát szintén nagyobb karikákra. Ha mindezzel megvagyunk, egy vasserpenyben hevtsék fel az olivát és pirtsuk meg benne jás alaposan az elzt leg sával és frissen ártt feketeborssal fsszerezett hársdarabok minden oldalát. Ezután szedjük ki a hst egy tájra, majd a serpenyben olvassuk ki a szalonnát, és pirtsuk meg rajta (kb. 5 perc alatt) a hagymát, valamint a sárgarépát. Hozzáadva a zst fokhagymát, pirtsuk az egészét további egy percig, majd tegyük vissza a serpenybe a hst, illetve a levét amit a pihentés közben kiengedett magából. Ekkor kerül bele má-g a konyak és az aszaltszilva, egy egész ¼veg vörösbors, valamint a babérlevél és a zldfsszerekből készített kis kfteg is. Fsszerezzük má-g további 1 teáskanál ártt feketeborssal. Felforraltjuk, majd lefedve behelyezzük a sáttt-be és 2,5-3 árájn keresztül sáttt, má-g a hárs jás omlás nem lesz.

Ha kivettük a sáttt-ből, ellenázzuk hogy sáttt-ge van-e má-g az ételnek további sára, vagy borsra, illetve tájra eltt tájolt-suk el beléle a babérleveleket és a fsszerkftetet. Polentával vagy burgonyapárrával kftethetjük, friss baguette vagy a házikenyér talán má-g megfelelőbb lesz hozzá.

Borajánlás:

Egy csokoládés-dohányos-konyakmeggyes felhangokkal is rendelkező cabernet franc, cabernet sauvignon, merlot házasást ajánlanak hozzá fogyasztani, a Bordeaux-val majdnem azonos dklrtt talájlhat Villányban, 2006-ban vagy 2008-ban. Á Á Á