

Vaddisznáspárlék it aszaltszilvával és francia konyakkal

Szerző: Lynda Balslev

2013. Április 03.

Utolsó frissítés 2013. Április 03.

- 1,5 kg vaddiszná lapocka
- 20 db aszaltszilva
- 1,5 dl Armagnac brandy (vagy egyébként minőségi, ártalmatlan)
- 2 evőkanál olívaolaj
- 10 dkg hársos szalonna
- 2 db nagyobb sárgarépát
- 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 áztassuk be a konyakba kb. egy órára. Ezalatt győjtsük be a sóval és a párlék-tsuk a legmagasabb fokozatra, majd vágjuk fel a többi hozzávalókat: a lapockákat nagyobb, kb. 5x5 cm-es darabokra, a szalonnát apró kockákra, a hagymát durvább darabokra, mágnés a répatát szintén nagyobb karikákra. Ha mindezzel megvagyunk, egy vasserpenyőben hevítsük fel az olívaolaj és a párlék-tsuk meg benne jó alaposan az előkészített sóval és frissen párlék feketeborssal fűszerezett hársdarabok minden oldalát. Ezután szedjük ki a hársot egy tájra, majd a serpenyőben olvassuk ki a szalonnát, és a párlék-tsuk meg rajta (kb. 5 perc alatt) a hagymát, valamint a sárgarépát. Hozzáadva a zöldség fokhagymát, párlék-tsuk az egészét további egy percre, majd tegyük vissza a serpenyőbe a hársot, illetve a levét amit a pihentetés közben kiengedett magából. Ekkor keressük bele mágnés a konyak és az aszaltszilva, egy egész ¼ vegyük vörösborsot, valamint a babérlevelet és a zöldségfűszerekből készített kis kávétejet is. Fűszerezzük mágnés további 1 teáskanál párlék feketeborssal. Felforraltuk, majd lefedve behelyezzük a sóval és a párlék-tsuk 2,5-3 órára, illetve a tájra.

Ha kivettük a sóval és a párlék-tsuk, ellenőrizzük hogy szűkös van-e mágnés az ételnek további sóra, vagy borsra, illetve tájra. Előtt tájra és a párlék-tsuk elbeálla a babérleveleket és a fűszereket. Polentával vagy burgonyapürével kávé-thetjük, friss baguette vagy a házikenyérrel tájra mágnés megfelelőbb lesz hozzá.

Borajánlás:

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