

Vaddisznák szájzöreme szárított paradicsommal, Domenico kedvencre

Szerző: Ferencz Domonkos
2007. december 22.
Utolsó frissítés: 2007. december 28.

- 2 vaddisznák szájzöpecsenye
- 20 dkg szárított paradicsom olajában (lehetőleg olasz recept, kapribogyóval)
- 2dl olaj
- 1dl tejszín
- 1 gerezd fokhagyma
- kakukkfű, borókabogyó, babérlevél, citromlé, mustár
- só, bors

A vaddisznák szájzörmöt egészen hagyva olajos pácba helyezze fél órára. Mivel ennek az ételnek a sósi ideje is rövid, így a megfelelő fűszereket nem tudni kell ebben az idő alatt felvenni, így csak a pácba kb. fél órára babérlevél, borókabogyó (picit megtörve), egész szemes bors, fokhagyma szeletelve. Mustárral óvatosan átkenje a szájzöpecsenyét (magos vagy dijoni is lehet), majd kevés citromlével és kakukkfűvel fűszerezze fél órára (lehetőleg frissen használjunk belőle). Azonban semmiképpen ne tegye bele sót, és hagymát. A só megkeményednek a sejtek vékonyfalúak miatt, a hagyma szeletek pedig túl intenzívek ehhez az ételhez.

A többi fűszerrel bedörzsölje a húst, majd olajjal felöntje, így hogy az ellepje. Kérlek fél órára hűtőbe napig hűtőben pihentetjük tessék. A további elkészítését sem igényel nagyobb csodát: a pácból kivett húst nem kell lemosni, csak a kezünkkel lehűzzük a rá tapadt felesleges fűszereket. Így marad a húsban annyi olaj is, amennyi a sóhoz kell. Egy serpenyőbe helyezze fél órára, majd gyorsan, nagy lángon kóroget kópezve rajta kórbepírjuk. Ekkor adjuk hozzá a felszeletelt szárított paradicsomot olajjal egy órára. Azért csak később, mert a paradicsom kevés olaj a nagy lángon kópes odakapni. Árdemes az olasz recept szerinti szárított paradicsomot vágásztani, mert az még kapribogyóval is fűszerezve van. Ekkor sózunk, illetve még árt borssal enyhén megszórhathatjuk, ha van rá igény. Miután kóroget kópeztük a szájzörmöt, 200 C fokos sütőbe helyezze fél órára pára nélkülyevezett ázsra, akár fűszerekkel is lefedve a sütő elejére. A hús kivételénél utána a serpenyőben mara zamathordozásból mártást készítsünk hozzá a paradicsom olajjának és kevés tejszínnek a hozzáadásával. A szájzörmöt pihentetés után felszeleteljük, a mártással és petrezselymes burgonyával tálaljuk. A Borajánia: A tejszín-mártást kapott pikánsan édes felhangok miatt, egy nem túl testes vörösborral ajánlanám, mint például a Csollány Pincészetből származó 2006-os Kékfrankos. A készítését nézze meg a receptet Ferencz Domonkos névén olvashatóan.