

Vaddisznák borda erdei gombákkal és fűszereinkkel májossal

Szerző: -ka-p-r-
2007. augusztus 05.
Utolsó frissítés: 2008. június 19.

8 szelet csontos vaddisznák

6db/60 dkg tisztított fűszernemű (ill. egy csomag szárnyas máj)

2 dl kecske tej (vagy 1 dl fűzűtészta-n-1 dl tej keverék)

15 dkg fűszertálat szalonna kockára vágva

10 dkg vaj (vagy 1 dl olíva olaj)

1-1 kávéskanál fehérbors és só

4dl 3 minútig szájraz fehérbor

3-4 fej hagyma felszeletelve

6db babérlevél

60 dkg szeletelt erdei gomba (riska, csiperke, szegfű, vargánya és vagy tináru)

1 dl tejföl

6 gerezdő zott fokhagyma

1 kávéskanál zott provence-i fűszerkeverék (kakukkfű, majoránna/oregano, bazsalikom, zsálya, rozmaring)

1 csapet frissen tört feketebors

1 cs metélőhagyma

A májat 1 centes nagyságú darabokra aprítjuk, és bejuttatjuk a hideg tejbe. A csontos vaddisznák szeletekre vágjuk, majd a hőst mindkét oldalán megszerjük egy leheletnyi fehérborral és sóval, végül finoman megklopfoljuk és fűszertálatot hagyjuk. Ez idő alatt a kockára vágott szalonnát kiolvastjuk, enyhén megpirítjuk, majd kávéskanálnál kockára kisdobjuk és fűszertálatot. A kávéskanálnál szalonnázásban elkavarjuk a vajat (illetve az olíva olajat), majd kávéskanálnál ingon, egyenként fűszertálatot megfűszertálatot benne a karajszeletek mindkét oldalát. Ha ezzel megvagyunk, a hősszeleteket tegyük egy tálcára cserépedénybe úgy, hogy a csontos rész legyen lefelé, helyezzenk kávéskanálnál babérleveleket, majd fűszertálatot a bort, valamint a sóval visszamaradt zsiradékot felét. Az edényt lefedjük, elmelegített tálcára helyezzenk, és 45 percig kb. 200 fokon (kávéskanálnál ingon) sóval tovább a hőst. A megmaradt zsiradékban lepirítjuk a hagymát, majd hozzáadjuk a leszárt, lecsúszott májat, és azzal egyértelmezően tovább a hőst. Ezt kávéskanálnál, mikor a máj kávéskanálnál kifőrt, elmelegített adjuk hozzá a riska gombát, majd néhány perc múlva csiperkét, és a szegfű gombát is, végül pedig a vargányát, és/vagy a tináruját (mivel ez utóbbiak kávéskanálnál senki számára nem ehetőek). Mikor a gombák májra kiadták levüket és a máj teljesen átpárolódott, hozzáadjuk a fűszereket és a tejfölt is. Végül a visszamaradt tejet elkeverjük a burgonyakeményítővel, valamint finomra vágott metélőhagymával, és ráöntve, fűszerezzük azt a raguval. A puhára sólt hősszeleteket szalmaburgonya ágyra helyezzenk, meghalmozzuk az elkészített raguval, és szalonnateperővel szórunk rá. Egy csomag alkalmakkor adhatunk hozzá metélőhagymával színesített, párolt basmati rizst, illetve juhtúrós sztrapacskát is. Italajánlat: Minerális jegyekkel rendelkező karakteres száraz fehér, pl.: Somlói Olaszrizling, Tokaji Furmint, ill. Hárslevelű 2004-2005, Badacsonyi Szárkebarát 2005. Á