

Pácolt szarvasjava sáfrányos-rozmarynos rizskásával

Szerző: Kende
2008. július 06.
Utolsó frissítés 2008. augusztus 01.

- 1 kg szarvasgerinc
- 1 ek sót szaszasz
- 1 ek édes mustár
- 1 dl olaj
- 1 káshagynyi sáfrány
- 30 dkg rizs
- 1 kis fej vörshagyma

- 2 szál rozmaryn
- 2 db paradicsom
- 3 gerezd fokhagyma

- 6 szem borókabogyó
- 6 szem szegfűbors
- 1 dl vörshagyma

s, bors megtisztított szarvasjavát leválasztjuk a gerincsontról, de bennehagyjuk a bordacsontot. Frissen tört borssal bedörzsöljük, majd egyenletesen bekenjük a mustárral, szaszaszba és 1 evőkanál olajban káoszóló páccal. Lefedve, hideg helyre tesszük és egy éjszakán át érni hagyjuk. Másnap letöröljük róla a páfelforrósított olajon kárbepírítjuk minden oldalát. Ezután tázzálla edénybe helyezzük, megszzuk, mellé tesszük félbevágott érett paradicsomokat, a fokhagymagerezdeket, a rozmaryn szárját, a borókabogyót és a szegfűborsot, majd 1 dl vizet és 1 dl vörshagymát öntünk alá. Előmelegített tázn, lefedve sőtjék kb. percen keresztül.

Má-g a hős sál, kász-tsánk sáfrányos-rozmarynos párolt rizst az alábbi módon: A megmosott és jál lecsöpögtetett rizst kevés olajon átpírítjuk, megszzuk, hozzáadjuk a sáfrányt (ha nincs helyetteshetjük 1 tk kurkumával), dobunk bele még egy kis fej hagymát egészben, majd felöntjük kb. kátszeres mennyiségű vízzel, csontlével. Fedő alatt, a legkisebb fokozaton mintegy 25-30 perc alatt kászre pároljuk. Ha levettük a tázzról, keverjük hozzá a jól felaprított rozmarynleveleket és pihentessük még néhány percig. Az elkészült hős bordánkónt szeletekre vágva a rizskásásra helyezzük és meglocsoljuk a szitán áttört levéllel. Azlás szerint adhatunk hozzá vadmeggy-, szeder-, vagy áfonyadzsémet is. Borajánlás: Kiválóan fog illeni hozzá ez a 2005-ös Bikavör, melynek korábbi évjáratával Bolyki János Bordeaux-ban kánnynen ásszehozott egy ezüstérmét.