

Vaddisznák vesepecsenye sajtos spárgakrém

Szerző: Kapallás G. Gyula
2009. július 08.
Utolsó frissítés 2009. július 10.

- 50 dkg vaddisznák vesepecsenye
- 2 ek libazsír

- 2 fej vörshagyma
- 1 gerezd fokhagyma

- 1 dl szájraz somlói
- só, feketebors

a krémhez:

- 1 csokor fehérspárga
- 2 tk cukor
- fél citrom leve

- 1 ek liszt

- 2 ek olíva olaj
- 2 dl tejszín

- 10 dkg reszelt ementáli
- 3-4 szál friss kakukkfű
- 1 ek balzsamcet

Só, fehérborsA vaddisznák vesepecsenyét megtisztítjuk a hártályktól, majd ujjnyi szeleteket vágunk belőle. A finoman megveregetjük ezek mindkét oldalát. A hősszeleteket sózzuk, borsozzuk, majd a felhevített libazsírban megkapatjuk mindkét oldalon kb. 1-1 perc alatt. Ezután a szeleteket kiszedjük és félretesszük. A visszamaradt zsíradékban lepírítjuk a finomra vágott hagymát és zözt fokhagymát, majd felöntjük a borral és egy kevés vörshagyma kapott szaftban teljesen szótízzük a hagymát, majd visszatesszük bele a szájrazkrémet, sózzuk, borsozzuk fedő alatt kb. 10 perc alatt készre pároljuk.

A

A krémhez a szokásos módon megtisztított spárgát cukros, citromos, sószívben megfőzzük, majd egy kevés fűszérel alaposan leturmixoljuk. Az olajjal és liszttel rántást készítsük, amit a hűg spárgakrémmel és a tejszínre engedjük fel. A csomómentesre kevert mártáshoz ekkor adjuk hozzá a lereszelt sajtot, a balzsamcetet és a fűszereket, majd ismét leturmixoljuk. Tálaláskor a tányérra szedett krém közé helyezzük néhány szeletet hűsből és bűven a szaftból is. Burgonyafőket adjunk hozzá a krémmel. Borajánlás: A 2001-es Olaszrizling a Topincászet körülleges évjáratában szájraz nagyszerű tétel. Aranysárga színe, illatban, ízben mázes, árelygyémálcás jegyek, melyet utánozhatatlan savkarakter egészíti ki. Nem fogunk csalódni, ha ehhez a körülleges vadhoz nyitjuk ki.