

# Vaddisznák java vörösbors-méz cseresznyemártással

Szerző: -ka-pá-r-

2012. június 23.

Utolsó frissítés 2012. június 23.

- 1,5-2 kg csontos vaddisznák karaj
- 3 gerezd fokhagyma
- 15 dkg füstölt szalonna
- 1 ek szánesbors keverék
- 1 tk kakukkfű
- 1 tk rozmaring
- 5 dl víz vagy hősleves
- 1 ek száma mártáshoz:

- 30 dkg cseresznye
- 2 dl száraz vörösbors
- 1 ek vegyes virágmező
- 1 diányi vaj
- 1 csipet só

A fűszereket és a sót egy mozsárban megtörjük, majd hozzákeverjük a zott fokhagymát. A szalonnát ceruza vastagságú csókra vágjuk fel és megforgatjuk a fűszerkeverékben. A dupla vaddisznák karajt a gerinctájske mindkét oldalán egy óles kóssal bevágjuk egészen a bordacsontig és az egy keletkezett nyílásban helyezük el a megfűszerezett szalonna csókokat. A maradék fűszerkeveréket a hős kálséjére szórjuk, amit egy megfelelő tepsi vagy cseréptáliban helyezünk el.

A karaj alá 5 dl vizet, sárt vagy hőslevest antánk, és lefedve, előmelegített táben, vagy kemencében kb. 1 órán keresztül sáttjuk. Amikor a hős májr kánnnyen lefejtethő a bordacsontól, sáltánk elkészült. Vigyázzunk rá, hogy ne szássák tá, mert akkor kiszárad és rágás lesz. A cseresznyemártáshoz a magozott gyámmálcst és bort egy csipet sóval feltesszük fűni, majd ha felrottyant, takarókra vesszük a lángot és időnként megkeverve tovább főzzük. Végül egy nagy kanál vegyes virágmezővel, vagy levendulamezővel desztájuk és egy diányi vajon főnyezzük a szóst, amit forrón adunk a vaddisznák sálthez és a burgonyapárhoz.

Borajánlás:

A 2008-as Thummerer Merlot ajánlom hozzá, mivel ennek a bornak a legfontosabb tulajdonsága a kánnnyed, gyámmálcst karakter. Alacsonyabb tannintartalom, finom fahordás és íszkolás, harmonikus fűszerezettség jellemzi. Hagyományos módon erjesztéssel készült, 1 éves tállyfahordás érlelést kapott, hangsúlyos, tipikus Merlot jellegű gyámmálcst és hangsúlyos ísával nagyon élvezetes.