

Vaddisznáspárlék it aszaltszilvával és francia konyakkal

Szerző: Lynda Balslev

2013. Április 03.

Utolsó frissítés 2013. Április 03.

- 1,5 kg vaddiszná lapocka
- 20 db aszaltszilva
- 1,5 dl Armagnac brandy (vagy egyébként minőségi, érlelt borpárlat)
- 2 evőkanál olívaolaj
- 10 dkg hársos szalonna
- 2 db nagyobb sárgarépa
- 1-2 db vöröshagyma
- 3 gerezd fokhagyma
- 1 ¼ testes vörösbors
- 2 db babérlevél
- 3 szál rozmaring
- 2 szál kakukkfű
- 1 szál zellerlevél
- só, bors

Az aszaltszilvát áztassuk be a konyakba kb. egy órára. Ezalatt győjtsük be a sóval és állótsuk a legmagasabb fokozatra, majd vágjuk fel a fűbb hozzávalókat: a lapockahúst nagyobb, kb. 5x5 cm-es darabokra, a szalonnát apró kockákra, a hagymát durvább darabokra, mág a répát szintén nagyobb karikákra. Ha mindezzel megvagyunk, egy vasserpenyőben hevőtsők fel az olíva és pirőtsuk meg benne jó alaposan az előzöldegővel és frissen párlék feketeborssal fűszerezett hársdarabok minden oldalát. Ezután szedjük ki a hársot egy tájra, majd a serpenyőben olvassuk ki a szalonnát, és pirőtsuk meg rajta (kb. 5 perc alatt) a hagymát, valamint a sárgarépát. Hozzáadva a zöldség fokhagymát, pirőtsuk az egészét további egy percig, majd tegyük vissza a serpenyőbe a hársot, illetve a levét amit a pihentetés közben kiengedett magából. Ekkor keröl bele mág a konyak és az aszaltszilva, egy egész ¼ veg vörösbors, valamint a babérlevél és a zöldek fűszerekből készített kis káteg is. Fűszerezzük mág további 1 teáskanál párlék feketeborssal. Felforraltjuk, majd lefedve behelyezzük a sóval és 2,5-3 órában keresztül, mág a hárs omlás nem lesz.

Ha kivettük a sóval, ellenőrizzük hogy szűksége van-e mág az ételnek további sóra, vagy borsra, illetve tájra. Előtt tájra és elbe a babérleveleket és a fűszerkáteget. Polentával vagy burgonyapárléval kárlék-thetjük, friss baguette vagy a házikenyér talán mág megfelelőbb lesz hozzá.

Borajánlás:

Egy csokoládés-dohányos-konyakmeggyes felhangokkal is rendelkező cabernet franc, cabernet sauvignon, merlot házasítását ajánlanánk hozzá fogyasztani, a Bordeaux-val majdnem azonos dőlőkárln találhat Villányban, 2006-ban vagy 2008-ban. Á Á Á