

Vaddisznák Á-zel-tő hagymalekvájrral Ács medvehagymájval

Szerző: Kapallás G. Gyula
2014. május 14.
Utolsó frissítés 2014. május 14.

Á

- 0,5 kg vaddisznák lapocka filé
- 2 ek olaj
- 2 tk citrombors
- 2 tk fokhagymapor
- 2 tk s
- 1 cs medvehagyma
- 2 dkg parmezán
- 12 szelet rozsos kifli vagy baguette
- A hagymalekvájrhoz:
- 1 kg lilahagyma
- 0,5 dl olaj
- 3 ek barnacukor
- 1 dl vörösbors
- 1-2 ek balsamecet
- 1 csipet s

A hagymalekvájrral sokak szemében kőpavarnak tűnhet, hiszen a hagyományos magyar konyha a hagymát Ács a lekvájrral antagonisztikus ellentétként kezeli. Hogy ez mennyire nem helytálló, mi sem bizonyítja jobban, mint az alábbi recept, melynek elkészítését elsősorban szárazabb sátekhez ajánlom, de szendvicsekben, illetve kávéhoz is ajánlhatatlan.

Az alábbi mádon készíthetjük el: Az olajon felolvasztjuk a barnacukrot, majd hozzáadva a jó minőségű vörösborszírappal forraljuk. Ezután beleforgatjuk a felszeletelt lilahagymát, Ács addig pároljuk benne fedő alatt, míg az egészen Ássze nem fornyad. Ekkor csipetnyi sával Ács egy kanál balsamecettel fűszerezzük, majd fedő nélkül, gyakori keveréssel mellett elpárologtatjuk belőle a felesleges vizet. Ha dzsem Állag a lekvájrrunk, májrral Ácszen is vagyunk. Az 1 kg hagymából kb. 2 db 2 dl-es Áveg lekvájrrunk lesz, ez Árt kevesebb alapanyaggal nem Árdemes elindulni. Annál is inkább, mivel akárcsak a győmálcsból készült lekvájrrunk, megfelelően kezelve, kevés tartósítószerrel Ács szárazdunsztban kihátve ez is sokáig eltarthat.

Ás ha májrral elkészítjük a hagymalekvájrral, próbáljuk ki vele az alábbi kiváló előzetelt:

A sáldá vaddisznák lapockáját kőtteljük, megsózzuk Ács bekenjük az olajból, citromborsból Ács fokhagymaporból készült keverékkel 1-2 Ár Áig hideg helyen hagyjuk párolódni, majd sádtá zacskaiba helyezve, előmelegített sádtáben 1 Ár Án keresztül pároljuk a sajót levőben. A sádtá ből kivéve hagyjuk a zacskóban kihát majd az izomrostokra merőlegesen vőkonyan felszeleteljük. A kifli vagy kenyőrszeletekre 1-1 evőkanál hideg hagymalekvájrral kanalazunk, erre 1-1 szelet vaddisznák lapockát helyezünk, majd a szendvicseket megsózzuk a felaprított medvehagymájval Ács a parmezánból, (krumplihamozással) készített forgácsokkal.

Á Borajánlás:

Jól lehatótt 2013-as Ávjárató egri cabernet rosót ajánlok hozzá sok maradék szőcsavval, vagy egy fősáraz esetleg habzó bort. Á