

Szarvassájt Ájfonyalekvárral

Szerző: Hubai-Kovács Péter
 2007. december 22.
 Utolsó frissítés: 2008. november 01.

- 1,2 kg szarvas comb
- 20 dkg füstölt szalonna
- 3 tk. provence-i fűszerkeverék
- 1-1 tk. só, bors, paprika
- 0,5 dl olaj

a páchoz:

- 2 ek olaj
- 2 ek balzsamecet
- 2 ek szászjaszsz
- 1 tk. worchester szász
- 1 ek zözt borakabogyó

- 1 ek zözt fokhagyma

A pálcát alkotó beletételt egy mélyanyag zacskóba, jól összerázzuk, majd behelyezzük a megmosott, megtisztított szarvassájt hideg helyen hagyjuk 1-2 óráig. Miután kivettük a zacskóból, helyezzük egy lefedhető tálcára, majd dörzsöljük be a sóval, borsal, piros paprikával és provence-i fűszerkeverékkel.

Ezt követően borosra sütjük a hűtött szeletekre vágott szalonnával, (amit felpárolással, vagy hűtővel hozzászárítunk) majd intésük alatti megmaradt pálcát, az olajat, valamint 2 dl vizet. Lefedve 1 óráig 150°C-on keresztül kárpesztesen, majd fordítsuk meg és a vizet eltávolítva 150°C-on további 45 percen keresztül szintén lefedve. A sütési idő végén, 10-15 percig pirítsuk az egyik felét, de időnként locsolgassuk meg a levágással, nehogy előzottan kiszáradjon. Ájfonyalekvárral és burgonyapárral, vagy hőjében sájt vajas burgonyával tálaljuk.

Á
 Borajánlás:

Á
 Mi időnként szenteste az egri st. Andrea Pincészet Áldás nevű 2003-as párium Bikavérrel fogjuk fogyasztani, de ká-nálhatunk hozzá bármilyen nagytestű vörös hászas-tájt, vagy egy jó vjrató pinot noir-t is.

Á
 A receptet készítéjék Hubai-Kovács Péter nevű olvasónknak, aki karácsonyi receptpályázatunkon indult a fogás: