

Vaddisznák szájzserme szárított paradicsommal, Domenico kedvencre

Szerző: Ferencz Domonkos

2007. december 22.

Utolsó frissítés: 2007. december 28.

- 2 vaddisznák szájzserme
- 20 dkg szárított paradicsom olajában (lehetőleg olasz recept, kapribogyóval)
- 2dl olaj
- 1dl tejszín
- 1 gerezd fokhagyma
- kakukkfű, borókabogyó, babérlevél, citromlé, mustár
- só, bors

A vaddisznák szájzsermát egészen hagyva olajos pálcába helyezze fél órára. Mivel ennek az ételnek a sós íze ideje ideje iránt érdeklődök, így a megfelelő fűszereket nem tudni; kellően kávé ez idő alatt felvenni, így szárazságos a pálcába kb. két óra. Babérlevél, borókabogyó (picit megtörve), egész szemes bors, fokhagyma szeletelve. Mustárral vékonyan átkentjük a szájzsermát (magos vagy dijoni is lehet), majd kevés citromlével és kakukkfűvel fűszerezzük (lehetőleg frissen használtunk belőle). Azonban semmiképpen ne tegyük bele sót, és hagymát. A só megkeményednek a sejtek vékonyon is miatt, a hagyma szeletek pedig túl intenzívek ehhez az ételhez.

A többi fűszerrel bedörzsöljük a húst, majd olajjal felöntjük, így hogy az ellepje. Két óra múlva fél órára hűtőbe napig hűtőben pihentetjük tessék. A további elkészítését sem igényel nagyobb csodát: a pálcából kivett húst nem kell lemosni, csak a kezünkkel lehűzzük a rá tapadt felesleges fűszereket. Így marad a húsban annyi olaj is, amennyi a sós ételhez kell. Egy serpenyőbe helyezze fél órára, majd gyorsan, nagy lángon kávé kávépeze rajta kávébepírjuk. Ekkor adjuk hozzá a felszeletelt szárított paradicsomot olajjal egy órára. Azért csak később, mert a paradicsom kevés olaj a nagy lángon kávé odakapni. Árdemes az olasz recept szerinti szárított paradicsomot vélasszani, mert az még kapribogyóval is fűszerezve van. Ekkor sózunk, illetve még aprított borssal enyhén megszáríthatjuk, ha van rá igény. Miután kávé kávépeztünk a szájzsermát, 200 C fokos sütőbe helyezze fél órára pálcán percenként meggyezett ázsiai sra, akár fűszerekkel is lefedve a sütő elejére. A hús kivételét utána a serpenyőben mara zamathordozzuk fél órára kávé kávépeztünk hozzá a paradicsom olajjának és kevés tejszínnek a hozzáadásával. A száraz étel pihentetés után felszeleteljük, a mártással és petrezselymes burgonyával tálaljuk. A Borajánia: A tejszín-mártást kapott pikánsan édes felhangok miatt, egy nem túl testes vörösborral ajánlanám, mint például a Csollány Pincészetből származó 2006-os Kékfrankos. A készítését Ferencz Domonkos névén olvasható.