

Sertéscopf grillezett gyümölcsökkel – készítette a Páris étterem
Budapest



Hozzávalók:

60-70 dkg kicsontozott sertéstarja, néhány szem szegfűszeg, egy kisebb fahéj, 5-6 evőkanál olívaolaj, 2-3 ág korianderzöld, pár szem rózsabors

a körethez:

2-2 körte és őszibarack (idényen kívül ez jóféle befőtt is lehet), fél zöldcitrom leve, 2 kiskanál barna cukor, 1-2 evőkanál barackpálinka

a balzsamos barbecue szószhoz:

2 evőkanál ketchup, 1 kiskanál balzsamecet, 1 kiskanál méz, fél kiskanál

dijoni mustár, 1 apró gerezd zúzott fokhagyma, só, őrölt fekete bors

1. A tarját 8 szeletre vágjuk, kissé kiverjük, majd egyik végüktől majdnem teljesen a másik végükig két helyen bevágjuk, és hármassal befonjuk. Végüket hústűvel megtűzzük, hogy formájukat megtartsák.
2. A szegfűszeget és a fahéjat néhány vágással fölaprítjuk, így jobban kijönnek az ízei, és az olívaolajba keverjük a durvára vágott korianderzölddel és a kissé megtört rózsaborsal együtt. A copfokat belerakjuk, egy kicsit a húsba is dörzsöljük, és letakarva hűtőszekrényben érleljük 1-2 napon át.
3. A balzsamos barbecue szószhoz valót összekeverjük, tálalásig behűtjük. A körtét és a barackot meghámozzuk, félbevágjuk, magjukat illetve magházukat kiemeljük. A copfba formált hússzeleteket kissé lecsöpögtetjük, majd közepesen erősen izzó faszénparázs fölött grill rácson vagy grillapon oldalanként kb. 8 perc alatt megsütjük, közben többször megforgatjuk, enyhén megsózzuk, olajos páclevével kenegetjük.
4. Éppen csak 2 perccel azelőtt, hogy a hús elkészülne, üregükkel lefelé mellé rakjuk a gyümölcsöket is. Szűk 1 perc alatt a gyümölcs „megenged”, ekkor megfordítjuk, a zöldcitrom levével meglocsoljuk, a barna cukorral megszórjuk, még fél-egy percig sütjük.
5. Tálaláskor a tányérokra egy kevés balzsamos öntetet locsolunk, a sült hússzeleteket rá rakjuk. Köré tesszük a forró gyümölcsöket, s már tálalhatjuk is. Ha tovább akarjuk fokozni a látványt, a tányérra tett barackot meglangyosított pálinkával meglocsoljuk, és meggyújtjuk, azaz flambírozzuk, így visszük az asztalra.

4 főre

Elkészítési idő: 1 óra + érlelés

Sertéscopf grillezett gyümölcsökkel – készítette a Páris étterem
Budapest

Egy adag: 734 kcal • fehérje: 31,7 gramm • zsír: 57,2 gramm • szénhidrát: 23,0 gramm •
rost: 3,4 gramm • koleszterin: 119 milligramm