



Hozzávalók:

1 kg kicsontozott vaddisznócomb egyben, csülök nélkül (fagyasztott is lehet), 1 evőkanál mustár, 1 mokkáskanál őrölt fekete bors, 6 evőkanál olaj, 15 dkg füstölt szalonna, 1 csapott evőkanál só, 2-2 sárgarépa, petrezselyemgyökér és vöröshagyma, kis darabka zeller, 1 csapott kiskanál szárított kakukkfű, 1 kiskanál borókabogyó, 1 babérlevél, 1 púpozott evőkanál finomliszt (Graham-liszt vagy zabpehelyliszt is lehet), 1-1 kiskanál paradicsompüré és citromlé, 2 dl vörösbor, 1 evőkanál Worcester szós, 3-4 evőkanál darabos áfonyalekvár

1. A húst ha fagyasztott, fölengedjük, majd miután hárttyait és inas részeit lefejtettük, megmossuk, leszárogatjuk, a mustár és a bors keverékével alaposan bedörzsöljük. Olajjal körbekenjük, alufóliába csomagoljuk, és 3-4 napon át hűtőszekrényben érleljük.
2. A főzés napján a szalonna kétharmadát 0,5 centi vastag hasábokra vágjuk, és a combot rostjaival párhuzamosan megtűzdeljük vele. A többi szalonnát fölaprítjuk, a maradék (és a pácoláshoz használt) olajjal együtt lábasba töltjük, megforrosítjuk, a besózott pecsenyét körös-körül fehéredésig sütjük benne, azután kisebb tepsibe tesszük.
3. Visszamaradó zsírában a megtisztított és felszeletelt zöldséget néhány percig együtt pirítjuk a kakukkfűvel, a babérral meg a borókabogyóval, majd kb. 2 deci vízzel fölöntjük. Az elősütött hús köré halmozzuk, és előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) úgy 1 óra 45 percen át sütjük, közben levélvel gyakorta meglocsoljuk, néhányszor megforgatjuk. Ha kell, önthetünk rá egy kevés vizet, de akkor jó, ha a végén a zsírára sült.
4. Amikor kész, lecsöpögtetve félretesszük. Zöldséges levét ahogy van, tepsistől a tűzre tesszük, és ha volna rajta még víz, 1-2 perc alatt elfőzzük, majd a liszttel behintjük. A

paradicsompürét is hozzáadjuk, kevergetve 2 percig pirítjuk, azután 3 deci vízzel és a vörösborral fölöntjük. A citromlével és a Worcesterrel ízesítjük, 3-4 percig forraljuk, ezalatt mártásszerűen besűrűsödik.

5. Átszűrjük, a zöldségeket kicsit át is törhetjük bele, majd újra tűzre tesszük és az áfonyalekvárral ízesítve megforrósítjuk. Tálaláskor a pecsenyét rostjaira merőlegesen főszeleteljük, tányérra rakjuk és a mártással körülöntjük. Burgonyakroket (receptjét lásd a köretek fejezetben) illik hozzá köretnek.

Jó tanács

- Szarvas- vagy őzcombból ugyanígy készítjük.

6 főre

Elkészítési idő: 2 óra 30 perc + a hús érlelése

Egy adag (mártással, köret nélkül): 584 kcal • fehérje: 38,1 gramm • zsír: 33,4 gramm • szénhidrát: 32,7 gramm • rost: 2,9 gramm • koleszterin: 125 milligramm