

Sertésláb terrine (pástétom) – készítette Nemeskövi Dénes
mesterszakács



Hozzávalók:

2 sertésköröm, só, néhány szem fekete bors, 2 gerezd fokhagyma, 1 vöröshagyma, néhány petrezselyemág, 1 mokkáskanál köménymag, 30 dkg sertéslapocka vagy nyak, 30 dkg szárnyasmáj (pecsenyekacsamáj, só, 15 dkg csiperkegomba, majoránna, só, bors, őrölt kömény, kakukkfű, petrezselyem, metélőhagyma, 0,6 dl zamatos fehérbor, 0,3 dl brandy

1. A körmököt leforrázzuk, lemossuk, majd sóval ízesített, egész borssal, fölszeletelt fokhagymával és hagymával, néhány petrezselyemággal és egész köménnyel fűszerezett vízben puhára főzzük. Fontos, hogy nem főzzük bő vízben, csak amennyiben éppen szükséges, mert így lesz igazán kocsonyás a leve, ami ehhez a recepthez kell.
2. Nagyjából akkor, amikor a köröm jó félpuha, a lapockát is beletesszük, és együtt főzzük készre. Levében húlni hagyjuk. Ha a körmöt előre megfőztük, s levével együtt lefagyasztottuk, akkor ennek a levében kell megfőzni a lapockát.
3. A májat leforrázzuk, 5 percre hideg vízbe tesszük, lemossuk, leszárogatjuk, 3-4 milliméteres apró kockákra vágjuk, ahogyan a kicsontozott puha körmöt és sertéshúst is. Hasonlóan apróra vágjuk a gombát, és egy kis lábasban, 2 decinyit rászűrve a köröm zsírtalanított főzőlevéből 2-3 percig főzzük.
4. A tűzről lehúзва hozzáadjuk a körmöt, májat, és a lapockát. Megsózzuk, megborsozzuk, őrölt köménnyel, majoránnával, kakukkfűvel, apróra vágott petrezselyemmel és metélőhagymával fűszerezzük. A borral és a brandyval ízesítjük, 2-3 percig forraljuk.
5. Folpackkal bélelt pástétomformába — ami lehet egyszemélyes formácska is — töljük színültig, majd a formából kilógó folpackot is a tetejére hajtjuk. Ráfektetünk egy dobozos üdítőt, és hűtőszekrényben dermedni hagyjuk.
6. Tálaláskor a formából vágódeszkára borítjuk, majd miután a folpackot lehúztuk róla, kisujnyi vastag szeletekre vágjuk. Sok zöldsalátával, és remuládmártással (majonéz főzőtejszínnel hígítva, apróra vágott metélőhagymával, petrezselyemmel, kapribogyóval, tárkonylevéllel fűszerezve, szintén apróra vágott csemegeuborkával, mustárral és citromlével ízesítve), piritós kíséretében tálaljuk.

Sertésláb terrine (pástétom) - készítette Nemeskövi Dénes
mesterszakács

Jó tanács

Ez a fogás egy francia specialitás, amit eredetileg hízott libamájjal készítenek.

kb. 1 kg

Elkészítési idő: 1,5 óra + a köröm főzése

Egy adag (10 deka): 330 kcal • fehérje: 21,7 gramm • zsír: 25,1 gramm • szénhidrát: 3,6 gramm • rost: 1,4 gramm • koleszterin: 219 milligramm