

Ózpástétom aszalt sárgabarackkal – készítette Kaszás János mesterszakács



Hozzávalók:

30 dkg őzhús (apróhúsnak való, de színhús), 1 zsemle, tej (a zsemle áztatásához), só, őrölt fehér bors, kakukkfű, zsálya, 4 dkg zselatinpor, 1 dl zsíros főzőtejszín, 6-7 evőkanál sűrű sárgabaracklekvár, 2-3 evőkanál vörösbor, 15-20 szem puha aszalt sárgabarack, 20 szem hámozott mandula

1. Az őzhúst megmossuk és fölaprítjuk. A zsemlét tejbe áztatjuk, jól kinyomkodjuk, a hússal meg a fűszerekkel összekeverjük, majd kis lyukú tárcsán kétszer ledaráljuk. A zselatinpor felét meg a tejszínt beledolgozzuk és 2 evőkanál baracklekvárral ízesítjük.
2. Egy pástétomformát megvizezett celofánnal kibélelünk; akinek teflonbevonatú formája van, annak erre nincs szüksége. Az aljára egy kevés zselatinport szórunk, a borral meglocsoljuk. A maradék 4-5 evőkanál baracklekvárt megforrósítjuk, beleszórjuk a többi zselatint, és kevergetve 1 percig forraljuk, majd a formába kanalazzuk. Aszalt sárgabarack, majd mandula kerül rá, végül a húsos masszával egyenletesen beborítjuk. A celofánt ráhajtjuk (a teflonos formának elég a tetejét rátenni), végül az egészet alufóliával is körbetekerjük. Erre azért van szükség, hogy a keletkező gőz el ne illan hasson.
3. A pástétomot vízzel félig telt tepsibe állítjuk, és sütőben, kis lánggal (150-160 °C) 40 percig pároljuk. Megvárjuk, amíg a pástétom teljesen kihűl, illetve ha a forma nem fedeles, a tartalmát lepréseljük, vagyis egy deszkát és némi súlyt rakunk rá, hogy a pástétom tömörödjön, biztosan összeálljon.
4. Hűtőszekrényben dermesztjük, tálaláskor vágódeszkára borítjuk, és forró vízbe mártott késsel felszeleteljük. Hígított barackízzel tálaljuk.

Jó tanács

- Bármilyen más vadhúsból, de borjúból vagy kacsából is készíthetjük kissé másképp fűszerezve. Ha például báránypástétomot párolunk, kakukkfű helyett rozmaringot használjunk.
- Aszalt sárgabarack helyett aszalt szilva is kiváló hozzá.

Ózpástétom aszalt sárgabarackkal - készítette Kaszás János
mesterszakács

4 főre (5 decis pástétomformához)

Elkészítési idő: 1 óra + dermedtés

Egy adag: 2442 kJ/584 kcal • 25,9 g fehérje • 24,9 g zsír • 64,0 g szénhidrát • 7,2 g rost •
41 mg koleszterin

Italajánlat: száraz vörösbor, például Villányi kékoportó