



Hozzávalók:

80 dkg bélszín (a vastag törzse, nem a vékony vége vagy a feje), 2 evőkanál mustár, 1 kiskanál őrölt fekete bors, olaj a pácoláshoz, só, 12 vékony szelet húsos szalonna (sliced bacon), 4 evőkanál méz, maréknyi szezámmag

a narancsos datolyamártáshoz:

15 dkg aszalt datolya, 2,75 dl 100%-os narancslé

a körethez:

60 dkg burgonyából készített finom krumplipüré, 1 csapott kiskanál currypor, 2 nagy gerezd fokhagyma, 1 csilipaprika, 1 dundi újhagyma, 2 evőkanál olaj

1. A bélszín előkészítése felhasználásától függetlenül pácolást igényel. Ehhez a hús tetején húzódo vékony fehér hártát késsel lefejtjük. A pecsenyét mustár és őrölt fekete bors keverékével bedörzsöljük, majd egy akkora tálba tesszük, amekkorába pont belefér. Annyi olajat öntünk rá, amennyi ellepi. (Ha túl nagy tálba tesszük, sokkal több olaj kell rá.) Hűtőszekrényben így érleljük 3-5 napon át, közben párszor megforgatjuk.
2. Az érlelt bélszint lecsöpögtetjük, de pácoláshoz használt olaját is félretesszük, mert ez sütéskor a húsk kenetetéséhez tökéletes lesz. 12, egyenként kb. másfélujjnyi vastag szeletre vágjuk és tenyérrel egy kicsit ellapítjuk. 1-1 szelet szalonnát tekerünk az oldalukra, amit fogvájóval vagy spárgával rögzítünk. A szeleteket alul, felül vékonyan megkenjük mézzel, majd a szezámmagba nyomkodjuk. Sütésig félretesszük.
3. A datolyás mártáshoz a kimagozott aszalt datolyát apróra vágjuk, hogy a turmix könnyebben vigye, majd a narancslével turmixoljuk. Akit zavarnak az esetlegesen benne maradó darabok vagy a datolya héja, a mártást átszűrheti. Tálalás előtt kevergetve megforrosítjuk.
4. A hagyományos módon megfőzött krumplipürét jó habosra keverjük, a curryporral fűszerezük. A fokhagymát megtisztítjuk, a csilipaprikát kettéhasítva kimagozzuk, mindkettőt jó apróra vágjuk. Az újhagymát megtisztítjuk, majd zöldjével együtt apróra vágjuk. Az olajat egy serpenyőben kissé megforrosítjuk, a fölaprított újhagymát, fokhagymát és csilipaprikát kb. 1 perc alatt kevergetve megfuttatjuk rajta, majd a currs krumplipürébe keverjük.
5. A bélszín pácolásához használt olajból 2-3 evőkanálnyi egy serpenyőben megforrosítunk,

majd a szezámos bélszínérméket oldalanként 2-2 perc alatt elősütjük rajta. Ezután tepsibe rakjuk, és előmelegített sütőben, nagy lánggal (220 °C, légkeveréses sütőben 200 °C) kg. 6 percig sütjük. Akkor jó, ha szép félangolos lesz, azaz a közepe rózsaszínű, de nem véres.

6. Tálaláskor a sült bélszínérméket hármásával tányérra rakjuk, a megforrósított narancsos datolyamártással körülöntjük, és melléhalmozzuk a fűszeres krumplipürét is.

4 főre

Elkészítési idő: 1 óra + a hús érlelése

Egy adag (körettel): 1170 kcal • fehérje: 50,8 gramm • zsír: 69,3 gramm • szénhidrát: 85,5 gramm • rost: 7,5 gramm • koleszterin: 235 milligramm