

Tűzdelt vaddisznócomb áfonyás mártással



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, 1-2 babérlevél, 1-1 kiskanál paradicsompüré és citromlé, 1 evőkanál Worcester szósz, 3 dl vörösbor, 1 púpozott evőkanál finomliszt, 6 evőkanál darabos áfonyalekvár

1. A húst ha fagyasztott, fölengedjük, majd miután hártályait 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, de ez akár el is maradhat.
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, megforrósítjuk, 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 3 deci vízzel fölöntjük. Az elősütött hús köré halmozzuk, és előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) úgy 30 percen át sütjük. Újra 3 deci vizet öntünk alá, a levéllel meglocsoljuk, a pecsenyét megforgatjuk. Újabb 30 percen át sütjük. Ezután már 5 deci vizet öntünk alá, és így toljuk vissza a sütőbe. A hosszúkás húsdarabot 20 percig, a kerek

ducibbat kb. 30 percig sütjük.

4. Amikor kész, lecsöpögtetve félretesszük. Zöldséges levét lábasba öntjük, 2 deci vizet hozzáadunk, merülőmixerrel kissé összetörjük. A paradicsompürét hozzáadjuk, a citromlével és a Worcesterrel ízesítjük. A bort a liszttel simára keverjük, a mártás alaphoz öntjük, 3-4 percig forraljuk, ezalatt kellően besűrűsödik. Szitán átpasszírozzuk, majd újra tűzre tesszük és az áfonyalekvárral ízesítve megforrósítjuk.

5. Tálaláskor a peccsenyét rostjaira merőlegesen főszeleteljük, tányérra rakjuk és a mártással körülöntjük. Burgonyafánk vagy burgonyakroket 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

A recept elkészítése [IDE KATTINTVA](#) a YouTube-on is megtekinthető.