

Bárány-rillette (darabos húspástétom)



Hozzávalók:

50 dkg kicsontozott báránylapocka vagy nyak, só, 50-60 dkg finom házi zsír, kisujjni rozmaringág, 1 vöröshagyma, 1 fej (6 gerezd) fokhagyma, 1-2 babérlevél, 1,5 dl száraz fehérbor, fél csokor metélőhagyma, frissen őrölt bors (ha lehet, színesbors-keverék)

1. A húst megmossuk, leszárogtatjuk, körös-körül enyhén megsózzuk. Egy akkora kisebb tepsibe vagy tűzálló tálba tesszük, amekkorában éppen csak elfér, és a fölolvasztott zsírt ráöntjük. Fontos, hogy a zsír lepje el teljesen a húst, különben az kiszárad sütés közben.
2. A zsírba rakjuk a rozmaringot, a megtisztított, felezett vöröshagymát, az ugyancsak hámozott fokhagyma felét meg a babérlevelet. Sütőben, kis lánggal (kb. 100 °C) kb. 2,5 órán át sütjük. Tökéletes megoldás az is, ha nem sütőben, hanem a tűzhelyen, nagyon kis lángon, lefödve sütjük puhára. Amikor kész, a pecsenyét kiemeljük, zsírját leszűrjük.
3. Amikor a hús már csak langyos, két villával vagy kézzel teljesen szálaire szedjük, egy lábasba rakjuk. A bort és a zsír kb. harmadát ráöntjük, az apróra vágott metélőhagymával, frissen őrölt borssal meg a maradék zúzott fokhagymával fűszerezzük, kissé megsózzuk. Addig pároljuk, míg a bor elfő róla, a hús zsírjára sül. Ez kb. 20 perc.
4. A húsvagdalékot egy kisebb tűzálló tálba simítjuk és a félretett zsírt "szigeteléseképpen" ráöntjük. Folpackkal letakarva hűtőszekrénybe tesszük. Puha kenyérre vagy pirítósra kenve kínáljuk, friss paradicsom, paprika, lilahagyma vgy savanyúságok kíséretében.

Jó tanács

- Pulykafelsőcomb-filéből vagy bőrözött, csontozott sertéscsülökből is ugyanígy süthetjük.

8 főre

Elkészítési idő: kb. 3 óra

Egy adag (kenyér nélkül): 700 kcal