

Fokhagymás, töltött malacfej - készítette Opóczy Sándor
mesterszakács



Hozzávalók:

2 fél kicsontozott malacfej füllel, 80 dkg sertéscomb vagy lapocka, fél evőkanál pirospaprika, fél evőkanál só, 1 mokkáskanál őrölt fekete bors, 2 gerezd fokhagyma, 1 tojás

a főzőléhez:

só, egész fekete bors, 1 kis fej fokhagyma, 2 vöröshagyma, 3-4 babérlevél

a beforgatáshoz (külső réteghez):

3 evőkanál nem csípős pirospaprika, 1 kiskanál őrölt fekete bors, 2 kiskanál fokhagymagranulátum

a díszítéshez:

kígyóborka, lilahagyma, káposztával töltött cseresznyepaprika, paradicsom

1. A malacfejet ott, ahol esetleg szőrös maradt, gáztűzhelyen vagy konyhai karamellizáló pisztollyal megperzseljük, majd éles kiskéssel lekapargatjuk.
2. Az orra alatt egy kicsivel a fej alsó részét levágjuk és a sertés hússal együtt ledaráljuk. A pirospaprikával, a sóval, a borssal, a pépesre zúzott fokhagymával és a tojással összedolgozzuk.
3. A húsos tölteléket a két fél fej közé töltjük, amit sonkakötözéssel megkötünk, hogy a formáját megtartsa. Egy akkora lábasba, amekkorában a fej éppen elfér, vizet öntünk és fölforraljuk. Megsózzuk, a fekete borssal, a babérlevéllel, a megtisztított fokhagyma gerezdekkel és az elnegyedelt vöröshagymával fűszerezük. A töltött fejet belefektetjük, a forrástól számított kb. 3 óra alatt kis lángon puhára főzzük. Elfővő levét folyamatosan pótoljuk, mert a fejet mindvégig el kell lepnie. Főzőlevében hűlni hagyjuk.
4. A külső réteghez való pirospaprikát, borsot és fokhagymagranulátumot összekeverjük, egy zsírpapíron vagy tepsiben szétterítjük. A puha töltött fejet lecsöpögtetjük, majd a fűszeres keverékben meghempergetjük. Hűtőszekrényben dermedni hagyjuk.
5. Forró vízbe mártott fűrészfogú késsel kb. kisujnyi vastag szeletekre vágjuk: először levágjuk az orrát, ez majd a tálat díszíti, azután a fejet a füléig felszeleteljük, utóbbi egyben hagyjuk. A szeleteket szépen egy tálra rakjuk, a fület és az orrot rárakjuk, majd lilahagymával, csípős paprikával, paradicsom cikkekkel, lecsöpögtetett gyöngyhagymával díszítjük.

Fokhagymás, töltött malacfej - készítette Opóczy Sándor
mesterszakács

8 főre

Elkészítési idő: 4 óra 30 perc + hűtés