



Hozzávalók

70 dkg házinyúlgerinc (csonttal együtt), 50 dkg házinyúlcomb, 1 csapott kiskanál só, 1 kiskanál pástétomfűszer-keverék, 0,5 dl brandy, 3 evőkanál olaj, 40 dkg hajszálvékony szeletekre vágott húsos szalonna (sliced bacon), 15 dkg füstölt szalonna, 1 tojás, késhegynyi pirospaprika, 1 dl zsíros főzőtejszín, 15 dkg csirkesonka, arasznyi póréhagyma

a körethez:

8 alma, 1 citrom, 1 evőkanál kristálycukor,

néhány szem szegfűszeg, kis darabka fahéj, 1 dl tokaji furmint, 8 evőkanál áfonya vagy csipkeíz

1. A nyúl gerincét és combját kicsontozzuk, majd a húsról a vékony hárttyát is lefejtjük. A combot kockákra vágjuk, enyhén megsózzuk, a pástétomfűszer-keverékkel megszórjuk, a brandyvel meglocsoljuk. A filéket szintén megsózzuk, megfűszerezzük, majd az olajon köröskörül elősütjük.
2. Egy püspökkenyérformát vékony húsos szalonnaszeletekkel kibélelünk. A pácolt nyúlcombót a füstölt szalonnával kétszer ledaráljuk. A tojást beledolgozzuk, a pirospaprikával meg a maradék pástétomfűszerrel meghintjük. Kissé megsózzuk, a tejszínt meg a kockákra vágott sonkát és a póréhagymát is belekeverjük. A felét a kibélelt formába töltjük.
3. Az elősütött filéket a maradék húsos szalonnaszeletekkel körbetekerjük, és a forma közepére, a húsos masszára fektetjük. A maradék húsos keveréket rásimítjuk, a formából kilógó szalonnaszeleteket ráhajtjuk.
4. A formát mélyebb tepsibe tesszük, és annyi vizet öntünk köré, hogy a feléig érjen. Előmelegített sütőben, a köze-pesnél kisebb lánggal (160 °C; légkeveréses sütőben 150 °C) kb. 35 percig gőzöljük. Amikor kész, leöntjük róla a tetején összegyűlt levet. A pástétom tetejére egy akkora falapot fektetünk, amekkora pontosan ráillik. Két egyliteres befőttesüvegbe vizet töltünk, a fára rakjuk, és a pástétomot így hagyjuk kihűlni, majd egy éjszakára továbbra is préselve hűtőszekrénybe tesszük.
5. A körethez az almákat megmossuk, héjukat egy úgynevezett dresszírozókéssel bevagdossuk és lehúzzuk, azaz megcifrázzuk. Ezután a tetejüket levágjuk, ez lesz a kalapjuk. A

gyümölcsök belsejét karalábévájával kifúrjuk. Körülbelül 1 liter vizet a félbevágott citrommal, a cukorral, a fűszerekkel meg a borral főforralunk, és a kicifrázott almákat kalapjukkal együtt 4-5 perc alatt puhára főzzük benne. Amikor kihűlt, lecsöpögtetjük, üregükbe lekvárt töltünk. Tálaláskor a nyúl pástétót deszkára borítjuk, és forró vízbe mártott késsel ujjnyi vastagon felszeleteljük. Köretnek a töltött almát kínáljuk hozzá.

Jó tanács

- Ha a formában lévő pástétó tetejére olvasztott zsírt locsolunk, hűtőszekrényben több napig is eltartható, mert a zsiradék tökéletesen szigetel.
- A készen kapható pástétó-fűszerkeverék praktikus és finom; de a házilag készítettnek nincs párja. Most következzenek ennek a receptje, az alábbi mennyiségből 23 deka, azaz 230 gramm lesz, melynek hozzávalóit a kis mennyiségekre való tekintettel grammban határoztuk meg.

Hozzávalók:

25 gramm őrölt fekete bors, 15 gramm őrölt fehér bors, 25 gramm reszelt szerecsendió, 25 gramm szerecsendióvirág, 20 gramm kakukkfű, 35 gramm majoránna, 5 gramm szegfűszeg, 10 gramm bazsalikom, 30 gramm rozmaryn, 25 gramm babérlevél, 10 gramm gyömbér, 5 gramm szegfűbors

Egy mozsárban először a darabos fűszereket törjük össze, majd a többi hozzávalóval tovább törjük. Jól záródó üvegekben tároljuk.

- Aki alacsony szénhidrát tartalmú vagy hozzáadott cukor mentes étrendet tart, zöldsalátával egye.

8 főre

Elkészítési idő: 1 óra 40 perc + a dermedtés

Egy adag: 925 kcal

Italajánlat: száraz fehérbor (Tokaji furmint)