



Hozzávalók :

kb. 1,3 kg konyhakész házinyúl (legjobb a lapocka és a comb, de lehet egészben egy fél is), 1 vöröshagyma vagy arasznyi póréhagyma, 2 sárgarépa, 2 újhagyma, 2 gerezd fokhagyma, 1 babérlevél, fél csokor petrezselyem, 2 ág kakukkfű, 1 evőkanál só, 10-10 dkg kimagozott aszalt szilva és felezett aszalt sárgabarack, 2 dl száraz fehérbor, 1 csomag zselatinpor (2,5 dkg), 5 dkg tisztított, sótlan mogyoró

1. A nyulat megmossuk, a combot és a lapockát a forgónál, a gerincet pedig hosszában félbehasítjuk, és fazékba rakjuk. 2,5-3 liter vizet öntünk rá.
2. A zöldségeket megtisztítjuk, földaraboljuk, majd a babérlevéllel, a petrezselyemmel, a kakukkfűvel meg a sóval együtt a nyúlhoz adjuk. Főforraljuk, félig lefedjük, és kis lángon szűk 1 órán át főzzük.
3. Ezalatt a szilvát meg a barackot tálba szórjuk, és a bort ráöntjük. A puha nyulat az edényből kiemeljük, lecsöpögtetjük, kihűtjük, majd kicsontozzuk, húsát közepes darabokra vágjuk.
4. Főzőlevéből - miután a zsírt papírszalvétával leitatjuk róla - 5 decit kimerünk. Az aszalt gyümölcsökről a bort hozzászűrjük, majd a tűzre tesszük. Amint forr, a zselatint vékony sugárban beleszórjuk, és az újraforrásig kevergetjük, különben könnyen leég. Kis lángon 5 percig főzzük, 10 percig pihentetjük, végül konyharuhán vagy gézvásznon átszűrjük.
5. A mogyorót durvára vágjuk. A húst a gyümölcsökkel meg a mogyoróval egy vízzel kiöblített 1,5 literes pástétomformába rétegezzük, a már csak langyos boros-zselatinos húslevest ráöntjük. A forma oldalát kicsit megütögetjük, hogy a lé mindenhová egyenletesen befolyjon.
6. Hűtőszekrényben dermedni hagyjuk. Végül néhány másodpercre meleg vízbe állítjuk, majd tartalmát vágódeszkára borítjuk. Forró vízbe mártott késsel fölszeleteljük, és valamilyen pikáns gyümölcsízzel, például eperrel, áfonyával körülöntjük.

Aszalt gyümölcsös nyúlpástétom

6 főre

Elkészítési idő: 1 óra 40 perc + a dermedtés

Egy adag: 373 kcal • 27,1 g fehérje • 15,3 g zsír • 31,7 g szénhidrát • 6,4 g rost • 97 mg koleszterin