

ÚJÉVI MALACSÜLT

NEMCSAK KONYHATÜNDÉREKNEK

Ha a szilveszteri menühöz nem volt bátorságunk kipróbálni a malacsültet, még mindig nem késő az újév első napjaiban. Most egy tapasztalt séffel együttműködve vághatunk bele, és ha átment a családi teszten, idén szilveszterkor már ezzel várhatjuk a vendégeket.

Szöveg - Litauszki Zsolt, a Kempinski Szálloda ÉS bisztrójának kreatív séfje / Kép - Szendeff Lőrinc / A SÉF AJÁNLATA

◆ HOZZÁVALÓK:

1 konyhakész 5-8 kilós malac
(Érdemes előre megrendelni, nemcsak a súlyát, de a maximális hossz méretét is megadva a hentesnek, figyelembe véve tepsink méretét.)

Külső páchoz és locsolgatóshoz:

nagyszemű só, szalonna, sör

Belső páchoz:

kömény, rozsmaring, kakukkfű, babér, fokhagyma, só, bors, olaj

Zöldség a tepsibe:

2 kg sárgarépa, 2 kg fehérrépa, 2 nagy fej vöröshagyma, 2 nagy fej fokhagyma a gerezdeket egyben hagyva, 1 kg zellerszár

Burgonyagombóchoz:

1 kg megfőtt, áttört burgonya
250 g rétesliszt
2 ek burgonyakeményítő
2 tojássárgája
vaj, kakukkfű, petrezselyem, zsemelmorzsa

Káposztához:

1 kg savanyúkáposzta
1 dkg (friss) csombor
2 gerezd fokhagyma
kis fej vöröshagyma
3 dl almálé
só
bors
1 ek sertészsír



A malacot kívül belül bepácoljuk, belülről alufóliával kitömjük, hogy megtartsa a formáját. Behelyezzük egy tepsibe, mellé pedig nagy mennyiségű kockára vágott zöldséget szórunk. A sütőt előmelegítjük 110-120 °C fokra. A lassú sütés eltarthat vagy 6-7 órát (légkeveréses sütőben jobban puhul a malac bőre). Sütés közben szalonnával kengetjük és sörral (esetleg pezsgővel) locsoljuk. A sütés során kicsöpögő zsírok, a zöldségek zamata, meg a sör ezalatt jól összeérnek, ebből lesz a kitűnő pecsenyelé. Ha a malac egyenletes aranyló barnára sült, 160-170 °C fokra emeljük a hőfokot és fél óráig sütjük, hogy a malac bőre tökéletesen ropogóssá váljon. A pecsenyeléhez leszűrjük a visszamaradt levet, esetleg öntünk hozzá egy kis alaplevet vagy csontlét és megfelelő sűrűségűre főzzük, ezzel locsolgatjuk még a kész sültet.

Az áttört, még langyos burgonyához hozzáadjuk a többi alapanyagot és egynemű masszát készítünk belőle, gombócokat formázunk és sós vízben kifőzzük. Tipp: ha a gombócokat keményítőbe forgatjuk sokkal szebben és egyenletesebben főnek! Ehhez vajban pirított morzsát készítünk, amit kakukkfűvel és petrezselyemmel ízesítünk. Kínálhatunk hozzá párolt fehér- vagy lilakáposztát, de az hasonlóan elkészített köménnyel, almáléval ízesített savanyú káposzta talán még jobb választás, esetleg szalonnaporccal megbolondítva. ◆

