Ünnepi fogások a Gasztrobloggerek konyhájából IX. Göngyölt karaj

2010 január 07. Flag

Szöveg méret

90
Mentés

- 0

Értékelés kiválasztása
Még nincs értékelve

Mérték

Ugyan vége a karácsonynak, de az ünnepi hangulat továbbra is jelen van életünkben. Még maradt tartsolyunkban néhány ünnepi fogás, amelyet nagy szertettel nyújtunk át a gasztronómia szerelmeseinek.

Igazi ünnepi étkezés fénypontjaként kínálhatjuk ezt a finom és nagyon mutatós pecsenyét. El? lehet készíteni a töltését és csak a süt?be kell betenni az ünnep napján. Könny?, gyömölcsös, ugyanakkor izgalmasan f?szeres, jól passzol hozzá egy illatos fehér bor és egy semleges íz?, de nem száraz köret.
kicsontozott karaj
aszalt sárgabarack
sárgarépa
hagyma
fokhagyma
só, bors, szerecsendió virág, gyömbér, rozmaring, (chili)

Az aszalt barackot egy éjszakára áztassuk be kevés fehér borba vagy vízbe. A hagymát, a répát és a barackot is vágjuk kockákra. A karajt csigaformán vágjuk fel, hogy egy nagy lapot kapjunk, a legegyszer?bb, ha ezt a hentesre bízzuk. Ha nem vállalja, akkor csináljuk meg magunk, és keressünk jobb hentest.

Kevés olajon pirítsuk meg a hagymát és a répát. Adjuk hozzá a fokhagymát és a lereszelt gyömbért, majd öntsük fel a barackokról lesz?rt borral, és forraljuk be. Aki szereti, kevés chilivel f?szerezze pikánsra. Adjuk hozzá a kockákra vágott barackot és ha túl sok leve lenne zsemlemorzsával s?rítsük.
A kiterített karajt sózzuk, borsozzuk és szórjuk meg szerecsendió virággal. Terítsük rá a tölteléket és csavarjuk fel, mint egy beiglit. Kötözzük körbe, hogy ne nyíljon szét sütés közben és megtartsa formáját. Ha húst? akad a kezünk ügyébe, azzal is rögzíthetjük. Az ágacska rozmaringot egyszer?en kötözzük az oldalához.

Tegyük rácsos tepsibe és a nagyon forróra (220 fok) el?melegített süt?ben süssük barnára, kb. fél óra alatt. Utána vegyük lejjebb a h?mérsékletet, 160 fokra és süssük puhára. Ez a hús nagyságától, vastagságától függ?en 1 – 1,5 órát vehet igénybe. A végén még rápiríthatunk a grillel, ha nem t?nik elég ropogós kérg?nek. Ha a karajon semmi zsírréteg sincs, beburkolhatjuk egy réteg hajszálvékony szalonnával.

Beküldte: jókaja
http://joakaja.hu

DR. DRÁBIK JÁNOS
100 ÉVVEL TRIANON UTÁN
DVD
A trianoni gyalázatról tabumentesen
„Egy film amelyet minden magyarnak látnia kell”

Ajánló