



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 szeretettel nyújtunk át a gasztronómia szerelmeseinek.

Igazi ünnepi étkezés fénypontjaként kínálhatjuk ezt a finom és nagyon mutatós pecsenyét. Elő lehet készíteni a töltését és csak a sütet be kell betenni az ünnep napján. Könnyű, gyömolcsös, ugyanakkor izgalmasan fűszeres, jól passzol hozzá egy illatos fehér bor és egy semleges ízű, 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 legegyszerűbb, ha ezt a hentesre bízjuk. Ha nem vállalja, akkor csináljuk meg magunk, és keressünk jobb henteset.

Kevés olajon pirítsuk meg a hagymát és a répát. Adjuk hozzá a fokhagymát és a lereszelt gyömbért, majd öntsük fel a barackokról leszűrt borral, és forraljuk be. Aki szereti, kevés chilivel fűszerezze pikánsra. Adjuk hozzá a kockákra vágott barackot és ha túl sok leve lenne zsemlemorzsával sűrítjük.

A kiterített karajt sózzuk, borsozzuk és szórjuk meg szerecsendió virággal. Terítsük rá a töltelékét és csavarjuk fel, mint egy beigli. Kötözzük körbe, hogy ne nyíljon szét sütés közben és megtartsa formáját. Ha hús akad a kezünk ügyébe, azzal is rögzíthetjük. Az ágacska rozmaringot egyszerűen kötözzük az oldalához.



Tegyük rácsos tepsibe és a nagyon forróra (220 fok) előmelegített sütőben süssük barnára, kb. fél óra alatt. Utána vegyük lejjebb a hőmérsékletet, 160 fokra és süssük puhára. Ez a hús nagyságától, vastagságától függően 1 – 1,5 órát vehet igénybe. A végén még rápiríthatunk a grillel, ha nem tűnik elég ropogós kérgűnek. Ha a karajon semmi zsírréteg nincs, beburkolhatjuk egy réteg hajszálvékony szalonnával.

Beküldte: jókaja

<http://joakaja.hu>



Ajánló