

Rosario Simeoli Trattoria Pomo d'Oro:

Nyúlrolád és nyúllapocka fondente módon (lassú főzésű), gaetai fekete olívbogyó szósszal

Hozzávalók 6 főre

Hozzávalók a nyúllapockához:

- 6 db nyúllapocka
- 2 gr Sarawak fekete bors
- extraszűz olívaolaj
- 3 gerezd fokhagyma
- 1 kakukkfű ág
- babérlevél
- petrezselyemszár
- 2 hagyma
- száraz fehérbor
- 20 db gaetai fekete olívbogyó
- 12 hámozott konfitált paradicsom
- 300 gr pácolt sertéshús szalonna
- 50 gr vaj
- 2 db szárított narancshéj
- tyúkhúsleves

Vágjuk fel a szalonnát 1 cm-es kockákra. Készítsünk elő egy csokrot a fűszerekből, (kakukkfű, babérlevél, petrezselyem zöldje és szára) Gézlapokba hajtogassuk bele a fekete bors szemeket. Hámozzuk meg a hagymát és vágjuk fel hosszában. Egy nagyobb serpenyőbe, amiben elférnek a lapockák, melegítsük fel az olajat. A húst enyhén fűszerezzük. A szalonnát pirítsuk meg jól, amikor megbarnult vegyük ki a serpenyőből és tegyük egy szűrőbe. Ugyanabba a serpenyőbe tegyük bele a nyúllapockákat és a szalonna zsírján pirítsuk meg. Adjunk hozzá egy kis darab vajat, a juliennre vágott hagymát, a fűszercsokrot, a zúzott fokhagymát és a becsomagolt borszemeket. Lassú tűzön hosszan főzzük és hagyjuk picit megbarnulni. Amikor a hagyma szétfőtt visszategyük a lapockákat, a megpirult szalonna darabokkal és felöntjük fehérborral és a tyúkhúslevessel. Felforraltjuk, lehabozzuk, majd egy fedővel lefedjük és tovább főzzük lassú tűzön, vagy betesszük a sütőbe és 1,5 óráig 160 fokon sütjük.

A teljes sütést úgy érjük el, hogy közben folyamatosan locsoljuk a saját levével. Levesszük a tűzről, hagyjuk 10 percig pihenni, majd óvatosan kivesszük a lapockákat, a fűszereket és a hagymakrémet. Beletesszük a kimagozott olívbogyót és a juliennre vágott konfitált paradicsomot, majd vajjal és olívaolajjal krémesítjük.

Hozzávalók a roládhoz:

- 1,5 kg csont nélküli nyúlkaraj
- 300 gr sertés háló
- 50 gr Arnad vagy Colonnata zsírszalonna
- 100 gr pecorino
- petrezselyemzöld
- 1 gerezd fokhagyma
- olívaolaj
- só, bors

Roládok elkészítése:

Alaposan mossuk meg a petrezselyemzöldjét, tegyük be egy konyhai turmixgépbe az apróra vágott szalonnával, fokhagymával, pecorino sajttal és egy evőkanál olívaolajjal, amitől a végén püré homogénebb állagú lesz. Elegendő 10/ 15 másodperc turmixolás. A pürének olyan állagúnak kell lennie, hogy ne legyenek benne nagyobb fűszerdarabok és hasonlítson egy kenhető krémhez. A hús felületét kiegyenlítjük úgy, hogy enyhén kiklopfoljuk, rátesszük a sertéshálót és tekerjük fel legalább kétszer. Sózzuk finoman és szórjuk meg borssal. A töltelékot oszlassuk el egyenletesen és tekerjük fel úgy, hogy feszes roládokat kapjunk. Kössük össze és tekerjük fel egy dupla hártáival úgy, hogy az összes levegőt kinyomkodjuk belőle. + 3 fokon sokkoljuk a roládokat és vákuum csomagoljuk. 68 fokon körülbelül 2,5 óráig souvidáljuk, majd ismét +3 fokon sokkoljuk. Ezt követően 40 percig 68 fokon regeneráljuk a húst.

Vegyük ki a csomagolásból a roládokat és egy serpenyőben barnítsuk pár percig a vajjal és babérlevéllel. Végül egy edényben a lapockával összemelegítjük. Kössük ki a roládokat és 2 cm vastagságú szeleteket vágunk le. Szervírozzuk a saját levéllel és a lapockák levéllel, paprikával és olívabogyóval.