

Hús:	mangalica pofahús	1600 g
	konfitálás, 80 fok, 3 óra	
	kacsaszír	
	kakukkfű	
	babérlevél	
	fekete egész bors	
	nagy szemű tengeri só	
	fokhagyma	
	vöröshagyma	
Főzelék:	burgonya	2000 g
	vöröshagyma	350 g
	fokhagyma	100 g
	babérlevél /égetve/	15 db
	tejföl	200 g
	ecet 10%	25 g
	wasabi paszta	70 g
	csemege uborka	125 g
	kápia paprika	125 g
	petrezselyem	
	snidling	
	só	
	fekete bors	
Garníring:	lilahagyma /marinált/	200 g
	kumato /pácolt/	200 g
	paradicsom /pácolt/	200 g
	újhagyma	2 csomag
	bio zsázsa	1 doboz
Marinád lé:	víz	500 g
	ecet 10%	80 g
	cukor	60 g
	kakukkfű	
	fokhagyma	30 g
Paprikaolaj:	piros fűszerpaprika	
	szőlőmagolaj	

Konfitált mangalica pofa, wasabis burgonyafőzelékkal

(10 főre)



Elkészítés:

A pofahúst megtisztítjuk, nagy szemű sóval bedörzsöljük. A kacsaszírba belevágjuk a zöldségeket és a fűszereket, felmelegítjük 80 fokra egy lábosban. Belerakjuk a húst, és az edényt a nyolcvan fokra előmelegített sütőbe tesszük. Körülbelül három óra alatt elkészül a hús. Míg konfitálódik a pofa, addig elkészítjük a főzeléket. A burgonyát meghámozzuk, és közepes kockára vágjuk. A háromnegyedét felrakjuk vízbe főni a sóval, babérlevéllel, fekete borsal, és majdnem készre főzzük, majd leszűrjük és félrerakjuk. A burgonya többi negyedét a hagymával és fokhagymával, babérlevéllel, a wasabi paszta felével, ecettel, sóval, borsal teljesen készre főzzük, majd turmixgépben a tejfőllel krémesítjük. Ezt hozzáöntjük a burgonyakockákhoz, és addig melegítjük, amíg a burgonya meg nem puhul, és főzelék állagúra nem sűrűsödik. Wasabi pasztával ízesítjük.

A paprikaolajhoz turmixgépbe tesszük a szőlőmagolajat és 60 fokig melegítjük, majd hozzáadjuk a fűszerpaprikát és egy csipet sót. 25 percig turmixoljuk, utána textílen átszűrjük, és lehűtjük.

Elkészítjük a marinádlevet. Minden hozzávalót egyberakunk, felforraljuk és kihűtjük. A lilahagymát cikkekre vágjuk, beletesszük a marinádlé felébe, és vákumgépben áthúzzatjuk. A maradék marinádlébe szűz olívaolajat rakunk, tört fokhagymát, majd a nyelvekre vágott paradicsomokat marináljuk benne. A tálaláshoz befejezzük a főzeléket: tesszük bele brunoise-ra vágott csemegeuborkát és kápia paprikát, valamint frissen vágott snidlinget és petrezselymet. Kirakjuk a tányérba, rárakjuk a serpenyőben lekérgezett mangalica pofahúst. Paprikaolajjal ízesítjük. A tányérra helyezzük még a marinált/pácolt zöldségeket, a vágott zsázstát és a vékonyra vágott újhagymát.

