



Sertésszűz, édeskömény veloutéval, céklás rizottóval

Hozzávalók:

720 g sertésszűz
2 g édeskömény mag
40 g só
40 g cukor
1 db lime
szőlőmag olaj
40 g vaj
1 db édeskömény
3 db shalott hagyma
1ek. liszt
só
0,5 dl pernod (vagy más
ánizslikőr)
1 fej hagyma
10 dkg vaj
40 dkg carnaroli rizs
olaj
1,5 dl fehérbor
40 dkg cékla
3 dl céklalé
100 g mascarpone
1 db édeskömény
vaj

Elkészítés:

1. A lime héját lereszeljük, majd megszórjuk vele és édeskömény magokkal a hússzeleteket. Forró serpenyőben, kevés olajon körbe sütjük.
2. A vaj felén megpároljuk a feldarabolt édesköményt és shalott hagymákat. Felöntjük ánizslikőrrel és pár deciliter vízzel, sózzuk. 30 percig lassú tűzön főzzük, majd leszűrjük és megtartjuk a levet. A megmaradt vajból és lisztből világos rántást készítünk majd az alaplével felelendjük, kiforraljuk. Amennyiben szükséges vízzel hígítjuk, hogy mártás állagú legyen, és után izesítjük.
3. A céklát meghámozzuk, sózzuk, és fóliába csomagolva, 160°C-os sütőben kb. 30 percig sütjük, vagy amíg meg nem puhul. Amikor kihűt kicsomagoljuk, és apró kockákra vágjuk.
4. A vöröshagymát finomra vágjuk és vajon megpároljuk. Rátesszük a rizst, addig pirítjuk míg fel nem forrósodik, majd felöntjük a bor felével és tovább pirítjuk folyamatos kevergetés mellett.
5. Amikor a bor elpárolgott ismét felöntjük, a bor másik felével és tovább főzzük. Céklalével szakaszosan felöntve, kevergetve főzzük tovább. Sózzuk és vízzel felöntögetve addig főzzük, amíg al dente nem lesz.
6. Tálalás előtt felmelegítjük, belekeverjük a mascarpont és a céklakockákat.
7. Az édesköményből 4 egyforma kb. 0,5 cm vastag szeletet vágunk, a felesleges darabokat belefőzzük a mártás alaplévébe. A szeleteket vajon mindkét oldalon megpirítjuk. A rizottóra tálaljuk.