

Pernatá abeceda



Když máme úlovek na stole...

...musíme ho nejprve opracovat. **Většina druhů pernaté zvěře se nechává odležet, viset v chladnu.** Poté ptáky velmi opatrně oškubeme a to vždy směrem k hlavě. Pernatou zvěř nikdy nepaříme!

Při kuchání nejdříve prořízneme kůži na krku a uvolníme jícen, dále prořízneme kůži na voleti, vole vyjmeme společně s jícnem a chřtánem. Nato otevřeme břišní dutinu řezem od řitního otvoru k prsní kosti. Prsty vložíme do dutiny břišní, uvolníme vazy a blanky, uchopíme žaludek a vytáhneme jej i s vnitřnostmi. Odřízneme řitní otvor.

Z vykuchaných vnitřností oddělíme játra, srdce a žaludek. Žaludek rozřízneme v nejtenčím místě mezi jeho dvěma svalnatými částmi a vyloupneme vnitřní obal. Z jater opatrně odstraníme žlučový váček. Vykuchanou pernatou zvěř oplachujeme pod tekoucí vodou až těsně před přípravou.

Druhy pernaté divočiny

Bažant - To je lahůdka! Starší kusy by měly viset na chladném místě 1 až 2 týdny, pro mladší jsou dostačující 2 dny až 1 týden. **Bažant se vždy peče obalený slaninou.** Slepice mají měkčí a jemnější maso. Stehna a prsa se nejčastěji pečou či dusí, péci bažanta můžeme i na kořenové zelenině, červeném víně nebo s nádivkou.

Křepelka - Výhodou je, že ji můžeme připravovat okamžitě. **Rovněž ji obalujeme plátky slaniny.**

Nejčastěji se křepelky podávají pečené nebo s omáčkou.

Tetřev – Tetřeva po odležení oškubáme, opálíme, vyvrhneme, omyjeme a dáme do kamenné nádoby. Zalijeme mořidlem, aby byl zcela potopený, zakryjeme, několik dnů macerujeme a často obracíme. Snáze změkne, pokud z něj před naložením stáhneme kůži.

Koroptev polní – K pečení se hodí nejlépe mladé kusy. Nejčastěji se z nich připravují kašoviny, paštiky a zalévají se do rosolu.

Divoká kachna – Nejlepší je marinovaná. **Mladší kusy mají velmi chutné a šťavnaté maso**, které lze péci vcelku. U starších kachen je vhodné předvaření a poté rychlé dopečení. Kachní prsa se hodí ke smažení, pečení a uzení. Stehna zvolna dusíme na víně či zelenině, oblíbená jsou také se smetanovými nebo ovocnými omáčkami.

Divoký holub – **Holubí maso lze upéct nebo dusit na zelenině či víně**, hodí se k pošírování, konfitování, vaření v páře nebo úpravě sous-vide (pomalé pečení ve vakuu). **Skvěle chutná holubí paštika.**

K pernaté zvěři se ještě počítá divoká husa, sluka lesní, které se však do našich kuchyní dostanou jen výjimečně, a pštros, který se ovšem chová na farmách.

Vyzkoušejte naše recepty:

Bažant pečený na víně

1 bažant, 200 g slaniny, 1 menší celer, 3 mrkve, 1 petržel, 2 cibule, 5 kuliček nového koření, 5 bobkových listů, 3 kuličky pepře, 50 g másla, 2 větvičky tymiánu, ½ l bílého vína, ½ l vývaru z bažantích kostí nebo vody, cukr (dle chuti), sůl, mletý pepř

Bažanta naporcujeme a obalíme plátky slaniny. Petržel, mrkev, celer a cibuli očistíme, nakrájíme na kostky a spolu se zbytkem slaniny vložíme na dno pekáčku. Přidáme koření. Porce bažanta osolíme a opepříme, položíme na zeleninu a poklademe kousky másla. Posypeme tymiánem a podlijeme asi 300 ml vína, polovinou vývaru a dáme péct do trouby, předehřáté na 180 stupňů. Po 20 minutách znovu podlijeme a přiklopíme.

Pečeme dalších 40–45 minut, občas podle potřeby podléváme vínem a vývarem.

Podáváme s bramborovými knedlíky nebo se štouchanými bramborami a kysaným zelím.

Tetřev dušený po myslivecku

1 tetřev, 150 g slaniny, 150 g másla, 60 g hladké mouky, 30 g kapar, 20 g hladké mouky, 2 lžičce hořčice,, 2 dl přírodního červeného vína, ½ l kyselé smetany, worcesterová omáčka, trochu mletého pepře, trochu rozmarýny, vařené mořidlo, půlka citronu, vývar, sůl

Naloženého tetřeva vyjmeme z mořidla, protáhneme slaninou, uvnitř i na povrchu osolíme a

slabě opepříme, posypeme rozmarýnou a svážeme. V pekáči rozpustíme máslo, v něm trochu podusíme scezenou zeleninu a koření z mořidla, přidáme připraveného tetřeva a přiklopíme. Dusíme cca 3 hodiny za občasného podlévání. Když je maso měkké, vrchní pekáč odstraníme, tetřeva potřeme máslem a necháme v troubě zrůžovět. Poté ho vyjmeme a nakrájíme na porce. Štávu procedíme, zeleninu do ní prolisujeme, přilijeme víno a kyselou smetanu, v níž jsme rozkvedlali mouku. Přidáme rozsekané kapary, ochutíme hořčicí

a worcesterovou omáčkou, přisolíme, ochutíme citronovou šťávou a dobře povaříme. Do hotové omáčky vložíme porce tetřeva a důkladně prohřejeme. Jako přílohu volíme knedlík nebo dušenou rýži.

Koroptví paštika

1 pár koroptví, sůl, 100 g slaniny, 100 g másla, 1 cibulka, špetka pepře a nového koření, 1 bobkový list, špetka tymiánu, 150 g husích nebo telecích jater, popřípadě tučného vepřového masa, 1 sardelka, 50 g másla, špetka pepře, 2 lžíce Madeiry, 30 g žampionů, 1 žloutek, 150 g slaniny

Očištěné koroptve zevně i uvnitř osolíme, prsíčka protáhneme slaninou. Na másle dusíme do měkka s jemně usekanou cibulkou a kořením. Vychladlé maso sejmeme z kostí, přidáme umletá syrová játra, popřípadě i kousek umletého tučného vepřového masa. Šťávu z koroptví procedíme do rozemletého masa, přidáme sardelku utřenou s kouskem másla, špetku pepře, víno, několik plátků žampionů uvařených v polévce a 1 žloutek. Vše mírně promícháme a protřeme sítem, abychom dostali jemnou kašovinu. Paštikovou formu vyložíme plátky slaniny, na to vložíme paštiku, navrch dáme opět plátky slaniny a paštikovou formu pevně převážeme navlhčeným pergamenem. Pak ji postavíme do nádoby naplněné vodou tak, aby sahala asi do poloviny její výšky, přikryjeme poklicí a vaříme asi 45 minut. Poté sejmeme papír a odkrytou necháme v teplé vodě vychladnout. Druhý den podáváme buď namazanou na plátcích večky nebo samostatně nakrájenou.