Lekcja #13: Jeleń w kuchni. Jak wybrać między łopatką, golenią, udźcem i combrem?

Rozdział 3: Mapa mięsa i odbiór paczki · Kategoria: Jeleń

Z jelenia można przygotować zarówno rodzinny gulasz, jak i niewielkie medaliony na kolację. Nazwa części podpowiada, ile pracy czeka Cię przy desce, ile miejsca potrzeba w garnku i po czym rozpoznasz, że czas podawać.

Polecany produkt (Jeleń) i rola w kuchni

Kości rosołowe (12–19 zł/kg), Gulaszowe (51–69 zł/kg), Ossobuco (58 zł/kg), Łopatka (65 zł/kg) | Materiał wideo 9:16: Porównanie części jelenia

Gulaszowe i łopatka na rodzinny obiad

Gotowe mięso gulaszowe wybierz, gdy wolisz od razu zająć się cebulą i warzywami. Po rozmrożeniu wystarczy zwykle wyrównać największe kawałki. Jeśli kupujesz łopatkę w całości, możesz samodzielnie dobrać wielkość kostki lub pozostawić cały kawałek na pieczeń duszoną pod przykryciem.

Łopatka ma pasma tkanki łącznej, które podczas długiego duszenia miękną i wzbogacają sos. Nie wycinaj przy porcjowaniu każdej delikatnej nitki. Usuń grube, twarde fragmenty na powierzchni i zaplanuj spokojne gotowanie. Wariant w kostce dobrze pasuje do kaszy, a mięso z duszonej pieczeni możesz podzielić widelcem do bułek.

Goleń i kości, kiedy zależy Ci na sosie

Ossobuco to plaster goleni z kością pośrodku. Podczas duszenia mięso pozostaje skupione wokół kości, a szpik wzbogaca płyn w garnku. Wybierz szerokie naczynie, w którym plastry zmieszczą się w jednej warstwie. Wtedy łatwiej ułożyć je na cebuli i marchwi oraz równomiernie podlać bulionem.

Do większego garnka rosołu kup kości rosołowe, a rurkowe dodaj dla szpiku. W odróżnieniu od goleni przeznaczonej na główne danie tutaj zależy Ci przede wszystkim na wywarze. Przy zakupie pomyśl, do czego będzie użyty. Do klarownej zupy pożądany jest łagodniejszy smak, do sosu pieczeniowego przyda się bardziej skoncentrowana baza.

Przy podaniu ossobuco na jednym półmisku policz także liczbę plastrów. Cztery osoby łatwiej obsłużyć czterema porcjami z kością niż jednym bardzo dużym kawałkiem. Gdy plastry są nierówne, możesz po duszeniu oddzielić mięso, rozłożyć je na talerzach i polać każdą porcję tym samym sosem.

Udziec bez kości na równe porcje

Udziec przydaje się do bitek, zrazów i pieczeni przeznaczonej do pokrojenia w plastry. Zwróć uwagę na budowę kawałka. Jeżeli widzisz kilka grup włókien biegnących w różne strony, rozdziel mięśnie po naturalnych łączeniach. Łatwiej potem pokroić każdy z nich w poprzek.

Ligawa jest smukła, zwarta i chuda. Przygotowując ją na kanapki, zaplanuj sos lub wilgotny dodatek, na przykład ćwikłę. Nieco szerszy plaster sprawdzi się na ciepło z sosem własnym, cieńszy na zimno. Resztę przeznaczoną na następny posiłek schłodź bez zwłoki i przechowuj w lodówce.

Comber, kiedy dodatki są już gotowe

Comber ma delikatne włókna i dobrze nadaje się na równy kawałek do dopieczenia lub na medaliony. Ponieważ łatwo przeoczyć moment zakończenia obróbki, przygotuj wcześniej sos, talerze i dodatki. Sprawdź, czy masz termometr z cienką sondą. Przy medalionie łatwiej wprowadzić ją od boku.

Przed podaniem zmierz temperaturę w środku najgrubszego fragmentu, z dala od kości. Dla jelenia przyjmij minimum 71°C. Kiedy duży kawałek odpoczywa przed krojeniem, wykorzystaj tę chwilę na połączenie sosu z sokami z naczynia. Przy podaniu wystarczy niewielka ilość sosu pod plastrami i prosty dodatek ziemniaczany.

Soki z deski zbierz do małej miseczki, szczególnie jeśli kroisz na blacie bez rowka. Kilka łyżek gorącego wywaru

wystarczy do rozprowadzenia osadu po smażeniu i przygotowania niewielkiej porcji sosu do dwóch medalionów.

Jeśli wiesz tylko, że chcesz „kawałek jelenia na niedzielę”, doprecyzuj jedno: czy mięso ma się dać podzielić widelcem, czy pokroić na równe plastry? To zawęża wybór już przy ladzie.