Lekcja #16: Jak osuszyć, oczyścić i pokroić jelenia lub sarnę przed gotowaniem

Rozdział 4: Przy desce. Krojenie, marynaty i dodatki · Kategoria: Przy desce

Kilka minut przy desce wystarczy, żeby wyrównać kostkę na gulasz albo przygotować plastry na bitki. Najpierw ustal, jak będziesz gotować mięso, bo od tego zależy, które błonki warto usunąć i w którą stronę poprowadzić nóż.

> **Polecany produkt (Przy desce) i rola w kuchni**
> Łopatka z jelenia (65 zł/kg), Ligawa z jelenia (79 zł/kg), Udziec z sarny (81 zł/kg) | Materiał wideo 9:16: Osuszanie i krojenie w poprzek włókien

Przygotuj stanowisko, zanim otworzysz paczkę

Ustaw stabilną deskę, przygotuj ostry nóż, papierowy ręcznik i naczynie na porcje. Pod ślizgającą się deskę podłóż zwilżoną ściereczkę. Warzywa i dodatki do podania pokrój wcześniej lub na osobnej desce. Wtedy po dotknięciu surowego mięsa nie będziesz sięgać po pieczywo czy uchwyt szuflady.

Paczka powinna wcześniej odtajać w lodówce. Otwórz ją na talerzu z rantem, aby płyn nie spłynął na blat. Wyjmij mięso i delikatnie dociśnij do niego papier. Zużyty ręcznik od razu wyrzuć i umyj ręce. Płukanie surowego mięsa pod kranem rozpryskuje wodę na zlew i stojące obok naczynia.

Zdejmij srebrzystą błonę z powierzchni

Na udźcu lub combrze możesz zauważyć szeroki, lśniący pas, który trudno przerwać palcami. Przy krótkiej obróbce taka błona kurczy się i utrudnia gryzienie. Oprzyj mięso stabilnie, podważ brzeg błony czubkiem noża i chwyć jej koniec przez kawałek ręcznika. Ostrze prowadź płytko, kierując je lekko ku błonie i z dala od dłoni.

Odcinaj krótkimi odcinkami. Jeśli od spodu błony zostaje gruba warstwa mięsa, zmień kąt ostrza. Przy łopatce do długiego duszenia usuń wyraźne, twarde ścięgna z zewnątrz. Drobne pasma w środku pozostaw. Próba wycięcia wszystkich białych nitek rozbije mięsień na wiele małych, nierównych części.

Drobne skrawki czystego mięsa odłóż osobno. Możesz je pokroić w kostkę do gulaszu, zamiast wyrzucać razem z twardą błoną. Przy większym udźcu uzbiera się w ten sposób dodatkowa porcja do niewielkiej potrawki.

Dopasuj cięcie do dania

Na gulasz podziel mięso na kawałki podobnej wielkości, zwykle 2,5–3 cm. Szeroki kawałek najpierw pokrój w pasy, a potem w kostkę. Nie musisz uzyskiwać geometrycznych sześcianów. Ważniejsze, aby obok małych skrawków nie leżał kawał znacznie grubszy, który będzie potrzebował dłuższego duszenia.

Na bitki obejrzyj bieg włókien i pokrój udziec w poprzek na plastry 1,5–2 cm. Rozbij je lekko płaską stroną tłuczka. Jeżeli duży kawałek mięsa składa się z kilku mięśni, w każdym włókna mogą biec inaczej. Rozdziel je po naturalnych łączeniach, zanim zaczniesz kroić kolejną partię.

Przy kilku porcjach bitek rozłóż pierwsze plastry obok siebie i oceń ich grubość przed rozbijaniem. Dwa cienkie kawałki i jeden gruby na tej samej patelni będą gotowe w różnym czasie. Jeśli cienka końcówka udźca nie nadaje się na pełny plaster, pokrój ją w paski i wykorzystaj do sosu.

Przenieś mięso na patelnię partiami

Rozgrzej tłuszcz i rozłóż pierwszą partię tak, by między kawałkami pozostało trochę wolnego miejsca. Odczekaj, aż strona przylegająca do dna zacznie się rumienić. Częste potrząsanie patelnią utrudnia powstanie brązowej powierzchni. Gdy smażysz kilogram mięsa, użyj dwóch lub trzech partii odpowiednio do średnicy dna.

Przygotuj osobne naczynie na produkt gotowy do podania. Talerza użytego do surowego mięsa nie wykorzystuj bez umycia do krojenia gotowej pieczeni. Po zakończeniu pracy umyj nóż, deskę i blat. Dzięki temu możesz spokojnie

zająć się dodatkami, podczas gdy mięso już dusi się pod pokrywką.

Przed pokrojeniem całego udźca odetnij plaster próbny. Widoczne na przekroju krótkie włókna podpowiedzą, że nóż prowadzisz we właściwym kierunku.