Lekcja #17: Kiedy marynować dziczyznę, a kiedy można od razu zacząć gotować?

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

Gulasz z jelenia możesz przygotować bez poprzedzającej go nocy w marynacie. Przy pieczeni nacieranie ziołami ma więcej sensu, ale jego czas warto doliczyć do planu, zanim wybierzesz godzinę niedzielnego obiadu.

> **Polecany produkt (Marynowanie) i rola w kuchni**
> Steki z sarny (72–80 zł/kg), Comber, Mięso gulaszowe z jelenia (51 zł/kg) | Materiał wideo 9:16: Kiedy marynować mięso

Gulasz dopraw w trakcie duszenia

Kostki mięsa mają dużo powierzchni, która styka się z sosem. Podsmaż cebulę, zrumień mięso i dodaj przyprawy do garnka. Liść laurowy, tymianek czy kilka rozgniecionych owoców jałowca zdążą oddać aromat podczas spokojnego duszenia. Na tradycyjny gulasz taki sposób w zupełności wystarcza.

Jeżeli planujesz sos śmietanowo-grzybowy do sarny, postaw na pieczarki, tymianek i odrobinę pieprzu. Wstępne moczenie w occie wprowadziłoby do takiego dania dodatkowy kwaśny smak. Łagodniejszy efekt uzyskasz, próbując sosu po zmięknięciu mięsa i doprawiając go małymi porcjami.

Gdy zależy Ci na wygodzie wieczorem, możesz wcześniej pokroić warzywa i odmierzyć przyprawy do małej miseczki. Taki kwadrans przygotowań bywa przy gulaszu bardziej odczuwalną oszczędnością czasu niż samo wcześniejsze nacieranie mięsa.

Przy pieczeni zaplanuj nacieranie

Większy kawałek łopatki dobrze znosi noc w lodówce z marynatą musztardowo-ziołową. Posmaruj rozmrożone, osuszone mięso cienką warstwą, włóż do dopasowanego naczynia i przykryj. Na powierzchni wystarczy równomierna powłoka. Nie musisz przygotowywać wysokiego naczynia wypełnionego litrem zalewy.

Do harmonogramu wpisz najpierw rozmrażanie w lodówce, następnie 4–12 godzin marynowania i na końcu pieczenie. Jeśli na sobotni wieczór przypada nacieranie łopatki, sprawdź w sobotę rano, czy środek już odtajał. Duży, zwarty kawałek może wymagać dłuższego przygotowania niż mięso pokrojone w kostkę.

Smak marynaty pozostaje najbardziej zauważalny przy powierzchni. Przy bardzo dużym kawałku osiągniesz bardziej równy efekt, podając plastry z odrobiną sosu z pieczenia. Jeżeli wolisz mocniejszy smak musztardy, dodatkową świeżą porcję rozmieszaj z gotowym sosem po spróbowaniu.

Delikatne kawałki przypraw oszczędnie

Do polędwiczek lub niewielkich medalionów wybierz olej, odrobinę tymianku i pieprz. Wystarczy natrzeć powierzchnię podczas szykowania dodatków i pozostawić mięso w lodówce do czasu obróbki. Czosnek przed smażeniem zgarnij z najbardziej odsłoniętych miejsc, ponieważ na mocno rozgrzanej patelni łatwo się przypala.

Jeśli masz tylko kilkanaście minut, przygotuj ziołowy dodatek osobno, na przykład masło z tymiankiem podane do gorącego mięsa. Możesz wtedy rozdzielić jedną partię na porcję delikatną i intensywniej doprawioną. Takie rozwiązanie sprawdza się przy stole, przy którym każdy lubi trochę inną ilość czosnku.

Odłóż czystą porcję do sosu

Zanim zaczniesz nacierać surowe mięso, przełóż łyżkę świeżej mieszanki do osobnego naczynia, jeśli chcesz jej później użyć do sosu. Używaj czystych sztućców i przechowuj mięso w lodówce. Marynatę, która miała kontakt z surowym produktem, usuń po wykorzystaniu. Nie polewaj nią gotowych plastrów.

Miękkość pieczeni zależy również od budowy kawałka oraz czasu i sposobu obróbki. Kiedy łopatka wciąż stawia

opór, najpierw sprawdź warunki w brytfannie. Dłuższe marynowanie kolejnej paczki nie zastąpi odpowiednio długiego duszenia pod przykryciem ani kontroli poziomu płynu podczas pieczenia.

Jeśli przypomnisz sobie o marynacie dopiero rano, wybierz gulasz albo prostą pieczeń doprawioną tuż przed obróbką. Obiad nadal można zaplanować wokół czasu potrzebnego na samo gotowanie.