Lekcja #21: Jak zachować soczystość dziczyzny? Dobierz technikę do kawałka

Rozdział 5: Miękkość, temperatura i ratunek w kuchni · Kategoria: Technika kuchni

Łopatka może potrzebować długiego duszenia, podczas gdy cienki medalion w tym samym garnku zdąży się przesuszyć. O wyborze między patelnią a brytfanną decydują budowa mięsa, jego grubość i efekt, który chcesz uzyskać.

> **Polecany produkt (Technika kuchni) i rola w kuchni**
> Łopatka z jelenia (65 zł/kg), Udziec z sarny (81 zł/kg), smalec/boczek | Materiał wideo 9:16: Duszenie łopatki a smażenie medalionów

Łopatka i goleń potrzebują czasu w płynie

W kawałkach pochodzących z intensywnie pracujących mięśni jest więcej tkanki łącznej. Łopatka, golonka lub goleń z kością miękną podczas długiej obróbki w wilgotnym środowisku. Po obsmażeniu ułóż je na warzywach, dolej bulion, przykryj i zmniejsz ogień. Na powierzchni płynu powinny pojawiać się pojedyncze bąbelki.

W takim daniu osiągnięcie temperatury bezpiecznej do spożycia i uzyskanie miękkiego mięsa to dwa osobne etapy. Goleń może być już gorąca w środku, a nadal mocno trzymać się kości. Daj jej dodatkowy czas pod przykryciem. Uzupełniaj płyn małymi porcjami, szczególnie jeśli korzystasz z szerokiej brytfanny.

Chudy comber i polędwiczki pilnuj przy końcu obróbki

Delikatne mięśnie grzbietu nie wymagają tak długiego duszenia jak łopatka. Dobierz kawałki podobnej grubości i przygotuj dodatki przed rozgrzaniem patelni. Dłuższe trzymanie upieczonej polędwiczki w gorącym piekarniku, podczas gdy dochodzą ziemniaki, łatwo odbiera jej soczystość.

Po zrumienieniu powierzchni kontroluj temperaturę w najgrubszym miejscu. Przy medalionie wsuń cienką sondę od boku, aby trafić w środek. Dla sarny i jelenia przyjmij co najmniej 71°C. Ciemna skórka może powstać szybko, zanim środek grubszego kawałka osiągnie tę temperaturę. W razie potrzeby dokończ obróbkę łagodniej.

Przy kawałku zwężającym się wyraźnie ku jednemu końcowi podziel mięso przed obróbką na dwie części o podobnej grubości. Cieńszą sprawdzaj wcześniej. Cała porcja nie musi opuścić patelni w tym samym momencie. To drobna zmiana, dzięki której łatwiej dopasujesz czas do budowy mięsa.

Użyj tłuszczu do obsmażenia i zbudowania sosu

Rozprowadź na patelni cienką warstwę oleju rzepakowego albo masła klarowanego. Osusz mięso papierem i kładź je partiami. Przyrumieniona powierzchnia daje głębszy smak, a osad na dnie wykorzystasz później w sosie. Jeśli dno robi się czarne i pachnie spalenizną, zmniejsz ogień i usuń przypalone resztki przed kolejną partią.

Boczek na łopatce nadaje wędzony smak, ale nie zastąpi płynu ani pokrywki. Jeśli chcesz przede wszystkim poczuć jelenia, pomiń boczek i dodaj do brytfanny cebulę, marchew i bulion. Gładki sos zmiksowany z warzyw dobrze przylega do plastrów i ułatwia podanie nawet bardzo chudego kawałka.

Po obróbce dobierz sposób podania

Większą pieczeń odłóż na kilka minut przed krojeniem. Zobacz, którędy biegną włókna, i prowadź nóż w poprzek. Cieńszy plaster chudego udźca łatwiej pogryźć, a łopatkę możesz też rozdzielić widelcami. Podlej plastry gorącym sosem tuż przed wniesieniem półmiska na stół.

Gdy kawałek jest już suchy, długie gotowanie go po raz drugi niewiele pomoże. Pokrój go cienko do kanapek z ćwikłą albo podgrzej krótko w sosie. Jeśli natomiast gulaszowe nadal jest sprężyste i stawia opór, sprawdź płyn i duś dalej. O wyborze rozwiązania decyduje zarówno konsystencja, jak i część tuszy.

Przy podawaniu w plastrach trzymaj nóż pod kątem i nie dociskaj pieczeni dłonią. Gdy mięso jest wyjątkowo kruche,

pomocne będą szeroka łopatka do przekładania i sos już rozlany na półmisku.

Przy następnym zakupie zapisz obok nazwy produktu metodę: „łopatka pod przykryciem” albo „medaliony z termometrem”. To od razu porządkuje plan pracy i listę potrzebnego sprzętu.