



Martin Samek

Příjemné chvílky u plotny

K receptům ze zvěřiny patří úprava masa spojená s dobrou ingrediencí. K jelenímu krku je to víno a šéfkuchař Martin Samek doporučuje vybrat takové, jež vám zpříjemní chvíle strávené u sporáku



Zhruba 4 hodiny



Jelení krk, kvalitní červené víno, cibule, kořenová zelenina (mrkev, petržel, celer), divoké koření, bylinky (tymián, rozmarýn, majoránka), česnek, rajský protlak, máslo, zvěřinový vývar, pepř, sůl, cukr, citronová šťáva nebo ocet, olej



Jelení krk očistíme a zbavíme tuhé části ve středu, můžeme zarolovat a stáhnout provázkem, anebo nakrájet na větší kostky, osolíme a opepříme. Rozpálíme si olej a maso zprudka opečeme ze všech stran. Pak je vyjmeme a ve stejné nádobě připravíme pořádný základ: Nakrájíme cibuli, kořenovou zeleninu na kostičky a orestujeme – nejprve kořenovou zeleninu a poté přidáme cibulku a česnek. Vše restujeme do tmavohnědé barvy. Přidáme protlak, trochu cukru a opět krátce orestujeme. Zalijeme vývarem, červeným vínem, zastříkneme octem nebo citronovou šťávou a přivedeme k varu. Poté osolíme, opepříme, přidáme divoké koření a bylinky (doporučuji v sítku nebo plátýnku).

Do takto připraveného základu vložíme orestované maso a dusíme do měkka. Při dušení připravovaný pokrm ochutnáváme a již v tomto procesu ladíme závěrečnou chuť. Jakmile máme maso měkké (za asi 3 hodiny), vyndáme je ze základu a pustíme se do přípravy šťávy. Základ přecedíme a šťávu zredukujeme do finální konzistence. Dochutíme solí, pepřem, popř. cukrem a octem nebo citronovou šťávou, vše důkladně provaříme a zjemníme máslem (nejlépe přepuštěným). K tomuto pokrmu se jako příloha hodí například bramborová kaše. Jídlo můžeme ozdobit proužky na másle orestované kořenové zeleniny a nasekanou hladkolistou petrželkou, ale také stroužky gratinovaného česneku. Pokud budeme recept připravovat jako pokrm s omáčkou, postup je stejný, pouze šťávu, ve které jsme maso dusili, neredukujeme, ale zahustíme ji rozmixovanou zeleninou ze základu. V tomto případě doporučuji jako přílohu jakýkoliv druh knedlíku.