

Dobrota z divočáka

Martin Samek

Šéfkuchař Martin Samek z Litomyšle, který se specializuje na pokrmy z divočiny, připravil recept na dozlatova upečený rolovaný kančí bok s přírodní šťávou



90 minut

Rolovaný kančí bok



1 kg bůčku, sůl, pepř, divoké koření (pepř celý, nové koření, bobkový list, jalovec), čerstvé bylinky (rozmarýn, tymián), asi 5 stroužků česneku, 4 velké cibule, vývar (pokud nemáme, můžeme použít na podlití vodu), máslo, potravinářský provázek



Bůček z divočáka vykostíme, pečlivě očistíme od případných nečistot a vybereme rovnoměrnou část (nejlépe tvar obdélníku). Doporučuji bok seříznout tak, aby byl všude stejně vysoký. Seříznuté části použijeme na části tenčí. Takto připravené maso osolíme, opeříme a posypeme drceným divokým kořením. Česnek oloupeme, nakrájíme na plátky a poklademe rovnoměrně na maso. Takto připravené maso zarolujeme do válečku a svážeme potravinářským provázkem. Maso necháme minimálně 24 hodin odležet v chladu.

Pak se pustíme do vaření. Naložené maso zprudka opečeme na rozpáleném tuku (nejlépe kančím sádlem) a vložíme do nádoby, ve které budeme maso péct. V nádobě, v níž jsme maso opékali, připravíme základ z nahrubo nakrájené cibule, kterou orestujeme do tmavé barvy. Připravený základ přidáme k masu, podlijeme připraveným vývarem (pokud nemáme, použijeme vodu), přidáme bylinky, přikryjeme a pečeme v rozpálené troubě na 120 °C. Maso pečeme tak, aby bylo měkké, v průběhu pečení obracíme a podléváme dle potřeby. Čas pečení záleží na velikosti boku. Doporučuji tedy v průběhu pečení kontrolovat. Vzhledem k tomu, že se jedná o bok, který je prorostlý, nemusíte se obávat, že maso vysušíte. Před dopečením maso odkryjte a zvedněte teplotu v troubě na 180 °C tak, abyste docílili zlaté barvy. Pokud budete s barvou spokojeni, můžete maso vyjmout a pustit se do přípravy přírodní šťávy.

Tím, že jsme cibuli orestovali do tmavé barvy, bychom měli ve výsledku mít i tmavou barvu základu pro přírodní šťávu. Vzniklý výpek slijeme do kastrůlku a vše rozmixujeme tyčovým mixérem a provaříme. Rozmixovaná cibule tak šťávu zahustí. Šťávu dochutíme solí a pepřem, zjemníme kouskem másla. Pokud se nám zdá šťáva hustá, můžeme zředit zvěřinovým vývarem a dle potřeby dochutit. Nyní rolovaný bůček vrátíme do šťávy a necháme v troubě prohřát. Takto upečený rolovaný bok můžeme podávat s jakoukoliv přílohou – s knedlíky, zelím, bramborovou kaší či špenátem. Po vychladnutí bude chutnat i na chlebu s hořčicí s kyselou okurkou.

