

Zvěřinové hody



Snímek: archiv

Zluhů a hájů se již opět ozývá praskot výstřelů, štěkot psů a zvuk lesních rohů. Nastal čas honů, posledních lečí, myslivecké latiny a srnčích gulášů. Pravda, výřady zajíců stále ještě nejsou to, co bývaly. Pernaté zvěře, zvláště bažantů, je však díky umělým odchovům dostatek a spárkaté dokonce nadbytek. Lesníci a zemědělci svorně tvrdí, že srnčí a především jelení zvěř je přemnožená a připisují na její vrub značné škody. Početná stáda divočáků si lebedí k pohoršení zemědělců i v lokalitách, kde o nich ještě před pár desítkami let nebylo slychu ani vidu.

Pro nás nemyslívce znamená tohle období zvýšenou nabídku zvěřiny v obchodech i restauracích. Nastal čas zvěřinových hodů v do-

mácnostech se znalým pánem či paní kuchyně, v obyčejných hospodách i luxusních podnikcích. Pravdou je, že dnes už není zvěřina ve vybraných restauracích pouze sezónní záležitostí. Na bažantích prsíčkách, různých úpravách srnčího, jeleního, kančího či daňčího si můžete pochutnat celoročně. Někdy dokonce mívám oprávněný pocit, že tolik vysoké se ani nemůže u nás ulovit, kolik se jí celoročně nabízí. Nic bych nedal zato, že mnohá jelení kýta v neseriózní restauraci původně patřila krávi. V lepším případě speciálnímu skotu, který se celoročně chová na pastvinách a má tedy poněkud jinou strukturu a chuť masa než obyčejná strážena. Koření a úprava však dokáží skutečné divy

i s obyčejným hovězím. Proto vybírejte pečlivě.

Z dříve běžně dostupné zvěřiny se díky poptávce postupně stala žádaná výběrová delikatesa. Pochopitelně již v nákupu patří k dražší. Nejde však jenom →

Recept

Vařte s námi

Jelení svíčková NA PORTSKÉM VÍNĚ S FAZOLKAMI A GLAZÍROVANÝMI KAŠTANY

- čišťená jelení svíčková
- portské víno
- zvěřinové glazé
- med
- jedlé kaštiny
- vařené keňské fazolky
- šalotka
- slanina
- sůl, pepř

Postup přípravy: Jelení svíčkovou okořeníme a zvolna pečeme na pánvi, doporučuji maso připravovat kravé nebo jenom středně propečené. Necháme ho několik minut odležet a potom ho nakrájíme na plátky zhruba 1 cm tlusté. Portské víno smícháme se zvěřinovým glazé (silný vývar ze zvěřinových kostí vyčištěný bílký a svařený na glazé). Směs necháme přejít varem. Jedlé kaštiny marinované v medu prohřejeme na pánvi. Na másle zpěníme nadrobno nakrájenou šalotku a na kostičky nakrájenou slaninu, přidáme fazolky a dochutíme solí a pepřem.



Snímek: Ivo Goltbach

Zaujalo nás v jídelníčku

Předkrmy

- Srnčí carpaccio s malým salátem a rozmarýnovým olejem
- Houbové ravioli se sýrem Ricotta
- Zvěřinová paštika s jablečným chutney s pomeranči

Polévky

- Jelení krém se žampionovými nočky
- Bažantí consommé se sherry

Hlavní jídla

- Kančí kotleta na šípkové omáče s bramborovým závinem a s rozinkami

- Jelení svíčková na portském víně s fazolkami a glazírovanými kaštanami
- Zajíc na smetaně s knedlíčky a brusinkami
- Variace z holoubátka plněná moussem ze smržů s glazé z červeného vína a restovanými liškami

Deserty

- Pečené fíky s meruňkovým sorbetem a pomerančovým confitem
- Kaštanový desert s pečenou hruškou v čajovém nálevu
- Jablečkový koláč s vanilkovou omáčkou