

Рагу із косулі

За віковою традицією осінь - сезон полювання і, відповідно, сезон дичини, який у гастрономічній Європі припадає на кінець осені.

Не порушуючи цих традицій та канонів високої гастрономічної кухні Європи, тутешні М'ЯСНІ крамнички рясніють у цей сезон делікатесами з дичини.

Яловичина, свинина, баранина ... Ці види м'яса здавна доволі міцно увійшли в наше меню. Практично у кожній господині в запасі є декілька рецептів їх приготування. А що робити, якщо в супермаркеті вам попалося ще більш екзотичне м'ясо - наприклад, косулі. Пройти повз?! У жодному випадку! М'ясо косулі надзвичайно ніжне, соковите і готувати його доволі просто. Пропонуємо приготувати рагу із косулі, а на гарнір обрати брюссельську капусту. Повірте, рагу з м'яса косулі не залишить вас байдужими! І любителям м'яса це страва точно припаде до смаку!

Чим молодша косуля, тим ніжніші і соковитіші приготовлені з неї страви. Купуючи м'ясо, зверніть увагу на його колір та запах. Червоне м'ясо з темними прожилками, яке до того ж володіє сильним «м'ясним» запахом не варто брати: це м'ясо старших, великих тварин. Щоб воно було смачним, його треба ретельно вимочувати і довго готувати. При виборі віддайте перевагу м'ясу з рожевим відтінком, білястими прожилками, без яскраво вираженого специфічного запаху.

Страви з косулі, як і більшості диких тварин, є дуже поживними і корисними. У ньому міститься велика кількість корисних речовин та вітамінів (особливо вітаміну PP), крім того у косулі серед усіх копитних тварин доволі легко плавиться жир.

М'ясо косулі ідеально підходить для приготування розмаїтих страв. Його можна варити, смажити, тушкувати, запікати, робити фарш.

Варто відзначити, м'ясо дичини при необхідності потрібно вимочувати, також рекомендується заздалегідь очистити від плівки і вимочити в оцті чи у лимонному соці, що зробить його ще м'якшим та ніжнішим. На 2 літри води вистачить соку 1-го лимона. У такому розчині м'ясо вимочують хоча б

3 години або і добу.

Це теж залежить від туші тварини, стара чи молода, самка чи самець, має або не має неприємного запаху. Також м'ясо вимочують ще й у кислому молоці.

- 800 гр окосту чи корейки м'яса косулі або оленя, ведмедя
- 100 гр бекону
- 1 цибулина
- 2 столові ложки соняшникової олії
- сіль, свіжозмелений перець
- 10 гр борошна
- 1 склянка червоного сухого вина
- 4 ягоди ялівцю
- 3 гвоздики
- 2 дрібки сухого тим'яну
- 250 мл овочевого чи м'ясного бульйону
- 250 гр печериць
- 4 чайних ложки желе із червоної порічки
- 50 гр холодного вершкового масла

Промити м'ясо під холодною проточною водою, обсушити, зачистити від усіх плівок та нарізати великими шматками 2,5 см. Обібрати та порізати цибулю.

Розігріти олію в каструлі з товстим дном для тушкування. Додати порізаний шматками бекон та обсмажити його до золотистого кольору. Вийняти обсмажений бекон на тарілочку та залишити збоку. У каструлю із залишеним жиром викласти половину м'яса шматками та обсмажити з усіх боків до золотистого кольору. Так само обсмажити наступну половину м'яса, посолити та поперчити.

До каструлі з обсмаженим м'ясом дати порізану цибулю та обсмажувати ще 3 хв., посипати борошном по м'ясі та, помішуючи, обсмажити ще 3 хв. Повернути у каструлю обсмажений бекон, влити вино і, швидко розмішуючи, так як борошно почне згущуватися, додати бульйон. Додати ягоди ялівцю, гвоздику та тим'ян. Довести до кипіння не накриваючи кришкою, щоб випарувався алкоголь. Тоді зменшити вогонь, накрити каструлю і, за

бажанням, варити на малому вогні чи у духовці протягом 1 год. 30 хв. Якщо википить рідина, потрібно ще трішки долити води чи бульйону.

Помити і почистити печериці, якщо великі розрізати навпіл та відрізати ніжки. Додати гриби до каструлі із рагу та потушувати ще 30 хв.

Покласти у рагу желе із червоної порічки й нарізане тонкими шматками охолоджене вершкове масло та обережно розмішати. Скуштувати рагу на сіль та перець.

Подавати із відвареною картоплею, тушкованою червоною капустою чи з брюссельською капустою і з журавлиним соусом.















