Pečená jehněčí kýta, marinovaná v bylinkovém pestu

https://varimesmarcelou.cz/jehneci-a-skopove-maso/pecena-jehneci-kyta-marinovana-v-bylinkovem-pestu.html

Jehněčí maso je na domácím trhu tak trochu vzácnost, drahá vzácnost. Ale budete-li mít štěstí a seženete třeba jehněčí kýtu, neváhejte a kupte ji. Maso z pečené jehněčí kýty je křehké, šťavnaté a všichni strávníci budou nadšeni.

U jehněčího masa zapomeňte na špikování. Špikovat by se mělo skopové maso, ale jehněčí ne. Použijte voňavé bylinky jako rozmarýn a tymián a také česnek.

Důležité je maso pečlivě odblanit a seříznout všechen tuk. Před podáváním jehněčího masa vždy nahřejeme talíře.

Slyšela jsem říkat, že jehněčí maso smrdí, že je plné šlach a ošklivého tuku. Hovoříme-li o jehněčí kýtě, ani v jednom případě to neplatí.

Jíst dobře připravené jehněčí je zážitek na té nejvyšší kulinářské úrovni.

Na přípravu 6 porcí pečené jehněčí kýty budeme potřebovat

- 1 – 1,5 kg jehněčí kýty
- 2 dl vody na podlití
- 1,5dl suchého bílého vína
- 1 kávovou lžičku rybízové marmelády
- Plátek másla na zahuštění

Na marinádu (pesto) si připravíme

- 3 polévkové lžíce olivového oleje
- 1 stroužek česneku
- 2 větvičky čerstvého tymiánu
- 1 čajovou lžičku (vrchem) soli
- 1 čajovou lžičku jehliček rozmarýnu (sušeného nebo čerstvého)
- Trochu chilli papričky v množství, které máte rádi
- Hmoždíř

Postup přípravy pečené jehněčí kýty

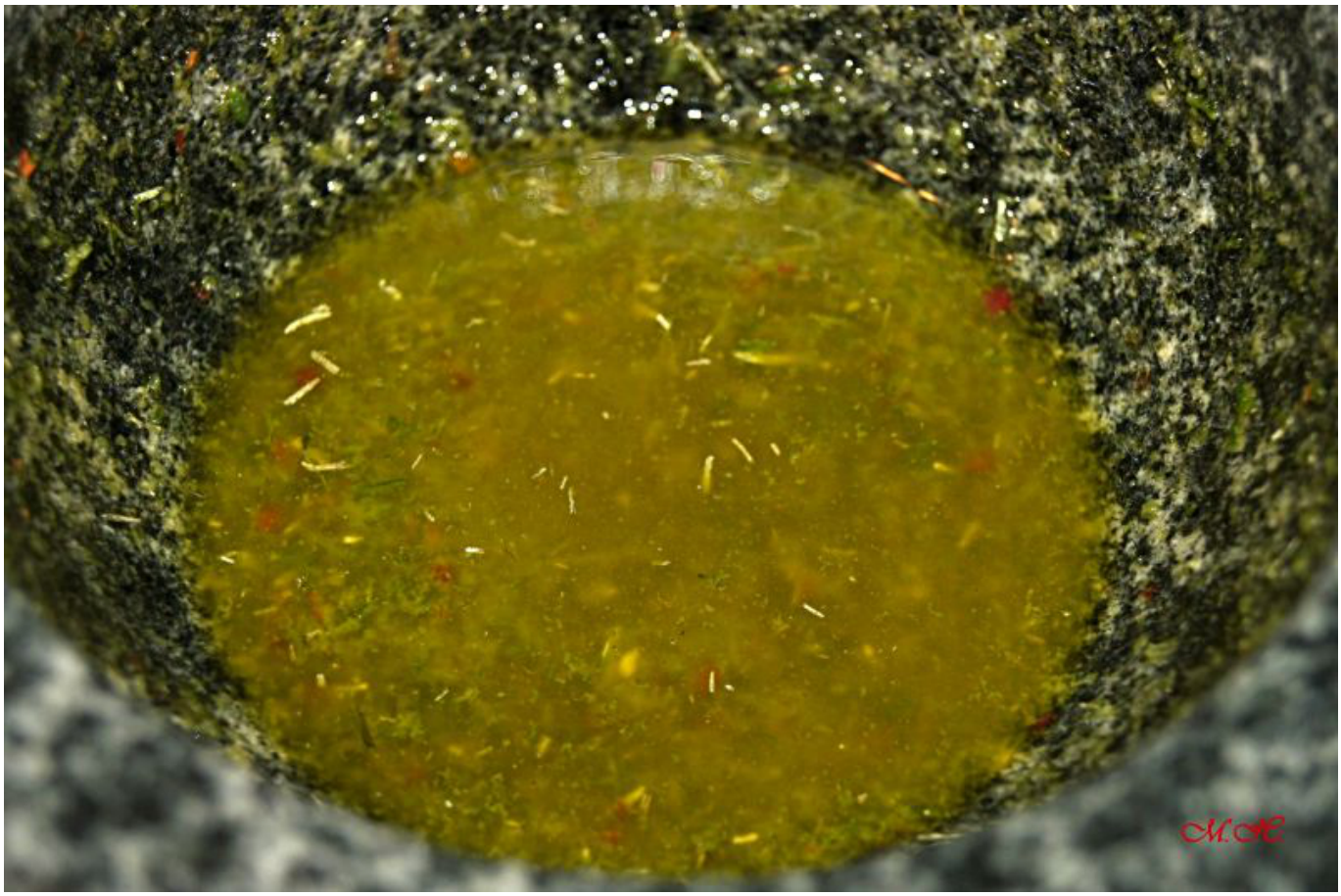
Jehněčí kýtu můžeme péct vcelku, ale já ji vždy vykostím. Není to nic těžkého.

Z vnitřní strany kýty (to je ta, co směřuje k druhé noze) nahmatám kost a vedu řez podél kosti ke kloubu.Ostrým nožem, nejlépe vykosťovacím, seřezávám maso od kosti a pak okolo celého kloubu.

Když se vykostěné maso rozbalí, uvidíme spodní šál i vrchní šál a mezi nimi ořech. Kosti nevyhazujeme, budeme je péct společně s masem. Výpeku to přidá chuť.

Pamatujte si, že pečení kostí přidá výpeku na chuti.

Do hmoždíře nalijeme olej, překrojený česnek, odrhnuté lístky tymiánu, sůl, rozmarýn a trochu chilli papričky. Vše důkladně nadrtíme do lehce zelené a voňavé marinády (neboli „pesta“).



Marináda na jehněčí kýtu v hmoždíři
Zdroj: Marcela Hackerová

Marinádu vmasírujeme do masa, vložíme ho do pekáče, přidáme odrhnuté větvičky tymiánu i zbylé kosti.

Pekáč zakryjeme a maso necháme na chladném místě marinovat několik hodin. Ideální je do druhého dne.

Troubu nastavíme na 200 °C a necháme ji zahřát.

Namarinované maso rozdělíme na dvě části. První část tvoří spodní a vrchní šál, druhou částí bude ořech. Obě části stočíme a svážeme provázkem, aby po upečení držely tvar.



Svázané jehněčí maso před pečením
Zdroj: Marcela Hackerová

Svázané maso v pekáči podlijeme cca 0,5 dl vody a nezakryté vložíme do vyhřáté trouby na 200 °C.

Po 30 minutách od první bubliny v pekáči maso podlijeme zbylou vodou a připraveným vínem. Nezakryté pečeme dalších 60 minut. (celková doba pečení je 1,5 hodiny). Za tuto dobu maso několikrát polijeme výpekem.

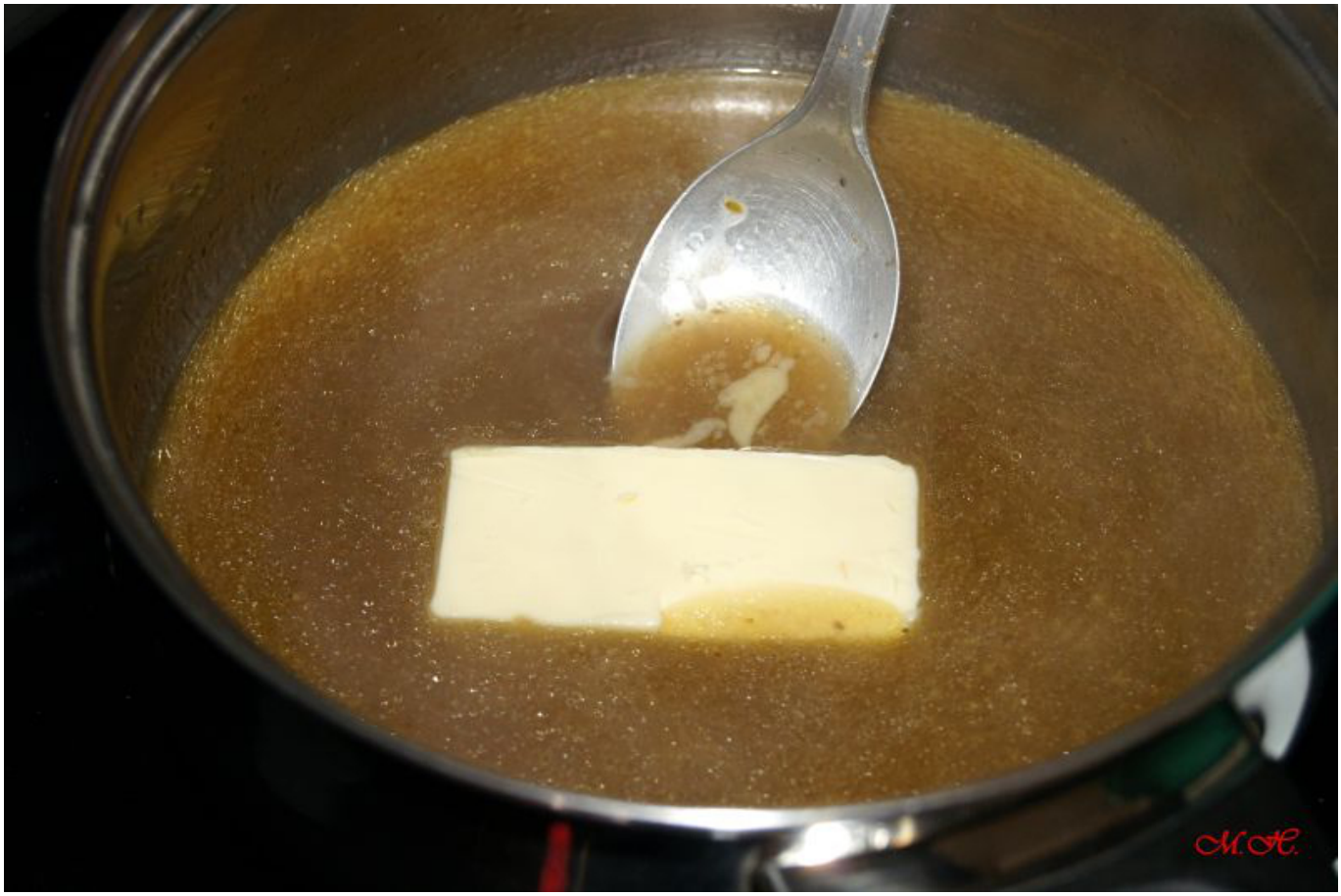
Pekáč s upečeným masem (propečení si ověříme vpichem) vyndáme z trouby. Maso přemístíme na tác, aby nám vychladlo, než ho budeme krájet.

Kosti rovněž necháme vychladnout, později je můžeme použít, třeba na přípravu dobrého vývaru.

Výpek přelijeme přes síto do kastrolu a ochutnáme, zda je chuťově vyvážený.

Zdálo se mi, že výpek je příliš ostrý, a proto jsem do výpeku přidala l kávovou lžičku (vrchem) rybízové marmelády.

Výpek promícháme, marmeláda se v něm rozpustí a necháme ho zredukovat minimálně o třetinu. Pak zdroj tepla vypneme a výpek dáme stranou.



Redukovaný výpek z jehněčí kýty s přidáním másla
Zdroj: Marcela Hackerová

Jako poslední do výpeku přidáme plátek másla a necháme ho v horkém výpeku rozpustit. Promícháme.

Kdo bude chtít omáčky více, zředí výpek trochou vývaru a zahustí hladkou moukou, rozmíchanou ve studené vodě.

Nezapomeňte na závěr do výpeku přidat plátek másla.

Vychladlé maso osvobodíme od provázků a ostrým nožem ho nakrájíme na plátky.

Vložíme ho do kastrolu s kovovou podložkou nebo na napářováček a zakryté necháme v horké troubě do doby, než ho budeme podávat. Do kastrolu však nejdříve přilijeme asi 3 polévkové lžíce výpeku, aby nakrájené maso neosychalo.

Jehněčí maso by nemělo být podáváno vlažné nebo studené.

Jehněčí kýtu můžeme podávat s bramborovou (celerovou, dýňovou) kaší nebo se zelím, či se špenátem.

Já mám pečenou jehněčí kýtu velmi ráda s bramborovými knedlíky. Každý si vybere dle své chuti či zvyklostí rodiny.