Bažant po myslivecku (fagiono alla cacciatora)

https://varimesmarcelou.cz/drubezi-maso/bazant-po-myslivecku-fagiono-alla-cacciatora.html

Bažant po myslivecku (fagiono alla cacciatora) je skutečná lahůdka, jen se musí kousat opatrně, kdyby v mase zcela náhodou zůstal nějaký zatoulaný brok.

Bažanta jsem jedla naposledy v době mého dětství. Vzpomínka, jak babička bažanta škubala, mi utkvěla v paměti.

O loňských Vánocích jsem bažanta dostala darem. A protože jsem měla suroviny na vánoční jídla nakoupená, bažanta jsem jen oškubala, naporcovala a uložila do mrazáku.

V kuchařských knihách se o přípravě a způsobu úpravy bažanta mnoho nedočtete. Najdete maximálně jeden recept. Všude je jen zabalený do slaniny a pečený. To moje představy neuspokojilo.

Představila jsem si, jak myslivec přijde domů z honu, dá si pár skleniček borovičky a pustí se do díla.

Myslivec bažanta oškube, není to žádná legrace, ale myslivec je zkušený a s elánem to hravě zvládne. Suroviny použije jen ty, co má doma (špek, cibuli, česnek, houby, mrkev, trochu vína, rajský protlak, jalovcové kuličky).

Bažanta naporcuje, nasolí, opepří a do masa vmasíruje trochu oleje. Vloží ho do hrnce, zatíží talířem, na který položí závaží a nechá ho odležet v chladném sklípku klidně 3 dny.

Na 5–6 porcí bažanta po myslivecku budeme potřebovat

- 1 kuchyňsky očištěného bažanta (ten můj vážil 980 g) a naporcovaného podle počtu strávníků
- Sůl na nasolení masa (v množství asi jako když se nasoluje kuře)
- Mletý černý pepř
- 2 polévkové lžíce oleje na naložení bažanta
- 1 polévkovou lžíci hladké mouky na obalení jednotlivých porcí bažanta
- 50 g uzeného špeku, nakrájené na kostičky
- 2 polévkové lžíce sádla
- 1 velkou cibuli, nakrájenou na měsíčky
- 5 kuliček jalovce
- 1 špetku kuliček černého pepře
- 2 bobkové listy
- 1 syrovou červenou papriku, nakrájenou na proužky
- 2 větší stroužky česneku, rozetřené se solí
- 1 velkou mrkev, nakrájenou na špalíky
- Hrst sušených a namočených hub v 1 dl vody
- 2 dl bílého suchého vína
- 1 polévkovou lžíci balzamikového octa
- 400 ml rajčatové passaty MUTTI
- 1 polévkovou lžíci oregana
- 15 černých oliv, překrojených na polovinu
- 2 špetky soli

- Větší pánev, kterou můžeme následně vložit do trouby
- Pokud nemáte poklici na pánev, klidně ji zakryjte alobalem

Doba tepelné úpravy: 20 minut zakryté dusit na plotně, cca 1 hodinu zapékat zakryté v troubě na 180 °C klidně i déle, protože maso musí být měkké

Postup přípravy bažanta po myslivecku

Bažanta si připravíme jako pan myslivec, tj. 1-3 dny předem. Jednotlivé porce nasolíme, opepříme a do masa vmasírujeme 2 polévkové lžíce oleje. Maso vložíme do misky, zatížíme a uložíme na chladné a tmavé místo. Nejlépe do ledničky či do sklípku.



Naporcovaný a naložený bažant
Zdroj:Marcela Hackerová

V den přípravy pokrmu, přeneseme naložené porce bažanta z chladného sklípku či ledničky do kuchyně cca na 1-2 hodiny před samotnou přípravou, aby maso, vkládané do horkého tuku, nebylo příliš studené.

Jednotlivé porce poprášíme hladkou moukou. Do pánve vložíme kostičky špeku, 1 polévkovou lžíci sádla a necháme zahřát.

V horkém tuku prudce, ze všech stran, osmahneme jednotlivé porce bažanta. Osmahnuté kousky masa vyjmeme na nahřátý talíř.



Příprava bažanta před dušením
Zdroj:Marcela Hackerová

Do pánve následně přidáme druhou polévkovou lžíci sádla, nakrájenou cibuli, papriku, špalíky mrkve, bobkové listy, jalovčinky, kuličky pepře a vše smažíme asi 5 minut.

Těsně před dokončením smažení, přidáme rozetřený česnek se solí.

Nyní přidáme namočené houby i s vodou, ve které byly namočené, překrájené černé olivy, 2 špetky soli a vše zalijeme 2 dl bílého suchého vína.



K osmažené zelenině postupně přidáváme ostatní suroviny
Zdroj:Marcela Hackerová

Základ skvěle chutnající omáčky promícháme a zalijeme ho 400 ml rajčatového pyré (passata MUTTI je opravdu výborná a je běžně k dostání v obchodech) a zasypeme 1 polévkovou lžící oregana.

Přidáme pro lepší chuť ještě polévkovou lžíci balzamikového octa.

Vše promícháme a do omáčky vložíme opečené porce bažanta a zakryté je na plotně, za občasného obrácení jednotlivých porcí, dusíme 20 minut. Mezi tím si zapneme troubu, termostat nastavíme na 180 °C, horní i dolní ohřev.



Dusíme bažanta
Zdroj:Marcela Hackerová

Po dvaceti minutách přemístíme zakrytou pánev do vyhřáté trouby a pečeme přibližně 1 hodinu. Vpichem zkoušíme, zda je maso už měkké, ale klidně přidejte pár minut navíc. Protože nevíme, jak starý ten pták byl, musíme zkoušet či ochutnávat.

Bažant po myslivecku (fagiono alla cacciatora) je skutečná lahůdka, jen se musí kousat opatrně, kdyby v mase zcela náhodou zůstal nějaký zatoulaný brok.

Pokud se nám bude zdát, že omáčka potřebuje podlít, přidejte do pánve raději víno. Já jsem další tekutinu nepřidávala. Omáčka se zásadně nezahušťuje.

Bažant po myslivecku je výborný s opečeným bílým pečivem, těstovinami či bramborami. A pan myslivec by si na závěr nedělního oběda nalil stopičku borovičky.



Bažant po myslivecku (fagiono alla cacciatora)...
Zdroj:Marcela Hackerová