Bažant na černo

https://varimesmarcelou.cz/bazant-na-cerno

Bažant připravený na černo je mimořádně chutná záležitost a je hoden zámecké hostiny. Však také recept pochází ze zámecké kuchyně hradišťského zámku.

„Bažant na černo“ i „bažant načerno“ = obě varianty připouští jazyk český.

Na 5–6 porcí bažanta na černo budeme potřebovat:

Na marinádu

- 1 polévkovou lžíci oleje
- 1 čajovou lžičku soli
- 1 čajovou lžičku mleté sladké papriky
- Trochu chilli
- 1 čajovou lžičku granulovaného česneku
- 1 polévkovou lžíci sójové omáčky
- 1 čajovou lžičku bramborového škrobu

Ostatní suroviny na přípravu

- bažant naporcovaný na čtvrtky
- 1 mrkev nakrájenou na drobné kostičky
- Plátek celeru (asi 1 cm silný) nakrájený na drobné kostičky
- Trochu nasekaného rozmarýnu
- 8 sušených švestek nakrájených na menší kusy
- 1 větší cibuli nakrájenou na kostičky
- 2 bobkové listy
- 2 polévkové lžíce strouhaného perníku
- 0,5 l černého piva
- 2 polévkové lžíce švestkových povidel
- 1 polévkovou lžíci sádla na opečení zeleniny
- Plátek másla na zjemnění omáčky

Doba naložení naporcovaného bažanta v marinádě: 2-3 dny

Opečení bažanta a následně zeleniny na pánvi: 20 minut

Dušení v pomalém hrnci na vyšší stupeň: 3 hodiny

Postup přípravy bažanta na černo

Připravenou marinádou štětcem potřeme rozčtvrceného bažanta. Namarinované maso vložíme do prostorné mísy. Zasypeme ho drobnými kostičkami celeru a mrkve. Přidáme i nasekaný rozmarýn a bobkové listy. Maso jemně promasírujeme.



Mísu pokryjeme potravinářskou folií a umístíme ji do chladu. V zimně je to jednoduché, protože stačí i chladná chodba. Nutně nemusí být v chladničce.

Po odležení (2-3 dny) přeneseme mísu do kuchyně, sejmeme fólii a maso necháme temperovat 1-2 hodiny, aby získalo pokojovou teplotu.

Rozpálíme na sucho pánev a jednotlivé kusy bažanta na ní opečeme do hněda.



Kousky bažanta přendáme do nádoby pomalého hrnce. Do prázdné pánve po opečení bažanta přidáme lžíci sádla a nejprve opečeme kostičky cibule. Pak přidáme i kostičky celeru a mrkve. Opékáme a mícháme asi 10 až 15 minut. Následně opečenou zeleninu zalijeme asi polovinou černého piva, promícháme a krátce povaříme.

Před koncem varu zeleninu zasypeme dvěma vrchovatými lžícemi nastrouhaného perníku, promícháme a celým obsahem pánve přelijeme bažantí porce v nádobě pomalého hrnce.



Zbytkem černého piva vypláchneme pánev a obsah přilijeme ji k bažantovi.



Pomalý hrnec nastavíme na vyšší stupeň na dobu tří hodin. Za tuto dobu minimálně dvakrát bažanta

obrátíme. Před koncem dušení do nádoby přidáme 2 polévkové lžíce švestkových povidel.

Po třech hodinách porce bažanta vyndáme a udržujeme je v teple. Hustou a velmi tmavou omáčku přepasírujeme, přidáme i plátek másla a bez dalšího zahřívání necháme v horké omáčce rozpustit.



Podáváme s některým typem noků, třeba jako já, s noky z odpalovaného těsta.


Vanne's Marcolan