Rillettes (rijet) – tradiční francouzská pochoutka z české zabijačky

https://varimesmarcelou.cz/veprove-maso/rillettes-rijet-tradicni-francouzska-pochoutka-z-ceske-zabijacky.html

Naše známost, tedy moje a rillettes, je zatím krátká, ale v naší kuchyni zapustila hluboké kořeny. Je to i moje vzpomínka na dětství. Vzpomínka na téměř prázdný pekáč, ve kterém se peklo vepřové. Jen bílé sádlo a výpek z masa. Ta dobrota, kterou jsem si mazala na chleba a sypala pažitkou.

Při poslední zabijačce jsme očekávali prasátko asi o hmotnosti 150 kg, ve skutečnosti mělo 200 kg.

Hned mě napadlo, co uděláme s takovým množstvím sádla. Když se sádlo připravovalo ke škvaření, bratr přišel s geniálním nápadem, že bychom mohli udělat rillettes.

V duchu jsem si připravila rozpočet jednotlivých surovin, které budeme potřebovat na tuhle velice delikátní pochoutku z vepřového masa.

Recept je velmi jednoduchý, ale má jeden háček, výroba trvá velmi dlouho.

Suroviny na přípravu rillettes

- 1 kg syrového sádla
- 1 kg vepřové plece
- 1 kg vepřových ořezů nebo bůčku
- 0,5 l tekutiny (já dávám kvalitní suché bílé víno)
- 32 g hrubozrnné mořské soli
- 1-2 jakékoli kosti z prasátka (z kotlet, pánevní nebo z nohy či žebra)
- 2 kusy kůže (10x25cm) anebo kus sádla s kůží
- 7 g mletého černého pepře (chutnější je čerstvě namletý)

RADA: Zvolený poměr vína a vody při přípravě Rilletes záleží na chuti každé rodiny. Můžete přidat jen vodu nebo pouze víno. Obecně platí, že na 1 kg masa se přidává 0,25 l tekutin (sádlo se nepočítá). Více vína, více chuti.

Postup přípravy

Sádlo i maso si nakrájíme na kostky o hraně 2-3 cm. Smícháme si vodu s vínem, na mističku odvážíme sůl.

Pepř si nameleme až později, aby si zachoval své aroma.

Vezmeme si větší hrnec se silným dnem. Všechno rozkrájené sádlo tam vložíme v momentu, když je řádně rozpálený a promícháváme, až začne pouštět sádlo.

To je vhodný čas přidat nakrájené maso. Maso i sádlo občas zamícháme, ze začátku má tendenci se přichytávat ke dnu.

Když se maso opeče a sádlo se krásně rozpouští, přidáme sůl a smíchanou vodu s vínem, kosti i kůže.

Promícháme, přiklopíme a vložíme do trouby nebo obsah přelijeme do pomalého hrnce a pečeme na 120 °C celých šest hodin.

Obsah hrnce je třeba několikrát promíchat.

V troubě pečené se to chová trochu jinak, budete-li mít pocit, že v hrnci je málo tekutiny, přidejte malinko vody.

V pomalém hrnci se to nestane, protože odpar tekutin je podstatně nižší.

Po šesti hodinách by mělo být maso krásně měkké.

Z hrnce odstraníme kosti i kůže. Připravíme si porcelánovou nebo skleněnou nádobu a naběračkou odebereme z hrnce vyškvařené sádlo.

Nyní do hrnce přidáme mletý černý pepř a měchačkou nebo vidličkou větší kusy masa, které varem nerozpadly, rozmělníme a vše důkladně promícháme.

Mezi tím jsme si připravili nádobky (skleničky, mističky, plastové nádobky na zamrazení), které hotovým rillettes naplníme. Obsah každé nádoby zalijeme odebraným sádlem a necháme vychladnout.

TIP: Když vám odebrané sádlo zbude, použijte ho třeba k omaštění pečených brambor nebo do slaných koláčů či do špenátu. Možných variant je celá řada.

Mám vyzkoušeno, že tahle pochoutka začne nejlépe chutnat až třetí den, až když se všechny chutě propojí.

Do mrazáku jí také nedávejte dříve. Báječně chutná s čerstvým nebo opečeným chlebem. Barevně i chuťově ladí s jarní cibulkou nebo nakrájenou pažitkou.

Není větší potěšení pro kuchařku, než opakované telefonáty: „Kdy budeš zase dělat rijet?“