Kachna - porcování a vykosťování

https://varimesmarcelou.cz/kucharska-abeceda/kachna-porcovani-a-vykostovani.html

Když si koupíme celou, vyvrženou kachnu, měli bychom se nejprve rozhodnout, jaké jídlo z ní připravíme. Pečená kachna se zelím je v Čechách velmi oblíbená, ale na přípravu je to nuda.

Když si ale kachnu naporcujete, můžete z ní vykouzlit za pár minut opečená kachní prsa. Ze zbytků (skelety, ořezy, křídla, krk) například uvaříte úžasně chutnou polévku - kaldoun.

Pokud vykostíte stehna a naplníte je nádivkou, klidně k nim udělejte zelí, ale mnohem chutnější je bramborovo-dýňová kaše.

Jako bonus naplňte nádivkou i kachní krk.

Až kachnu naporcujete, zjistíte, že má mnohem více kostí a má také méně masa než kuře. Barva masa je červená a chutná jako divočina.

Na porcování si připravíme

- Kachnu
- Větší tác
- Vykosťovací nůž (s ostrým nožem to jde mnohem snadněji)
- Kuchyňské nůžky

Postup porcování kachny

Prsní filety

Kachnu položíme břichem vzhůru. Prsty nahmatáme hrudní kost. Řez vedeme zlehka od partije krku v linii hrudní kosti až na její konec. Téměř přes celé břicho.

Maso na hrudi je nejchutnější z celé kachny. Je to lahůdka.

Seřezáváme ho opatrně z kostí. Jde to poměrně snadno, protože kosti-žebra jsou dobrým vodítkem.



Seřezávání prsní partie z kachních žeber
Zdroj: Marcela Hackerová

Nůž nám po žebrech doputoval až ke stehnu a ke křídlu. Prsní sval jsme oddělili od kostí. V dolní partii teď stačí jen odříznout kůži. Prsní filet je velký asi jako dlaň.

Celý postup zopakujeme i na druhé straně hrudní kosti.

Stehna kachny

Stehno kachny uchopíme do ruky a nožem seřízneme zbytek svaloviny ze žeber.

Stehno obkroužíme nožem až k páteři.

Rukou nahmatáme kyčelní kloub nohy a tahem, spíše kroucením do leva a opačně kloub vylomíme.



Kloub kachní nohy
Zdroj: Marcela Hackerová

Musíme vyvinout větší sílu než u kuřete. Případné spojení se skeletem dořízneme.

Stejný postup aplikujeme i u druhého stehna.

Křídla

Nyní oddělíme od skeletu křídla. Prsty nahmatáme umístění kloubu křídla.

Okolo kloubu uděláme nožem řez, abychom oddělili kůži.



Seříznutí kachního křídla
Zdroj: Marcela Hackerová

Celé křídlo uchopíme do ruky a otočením na obě strany ho vylomíme.

Případné kousky kůže odřízneme. Stejně tak oddělíme i druhé křídlo.

Skelet

Skelet překrojíme podélně na polovinu, aby při vaření vývaru nezabíral velký prostor.

Vykostění kachních stehen

Řez vedeme z vnitřní strany stehna směrem ke kosti od prostředního kloubu ke konci nohy. Na nůž příliš netlačíme. Svalovinu pomalými tahy seřezáváme od kosti.

Nyní odstraníme druhou část stehenní kosti za prostředním kloubem. I zde si nejprve nahmatáme kost a pomalými a krátkými tahy nože seřezáváme svalovinu od kosti.

Jako poslední nám zůstala kůže na prostředním kloubu. Tu opatrně odřízneme a je hotovo.

Kosti z kachních stehen přidáme do vývaru na polévku kaldoun.

Kachní sádlo

Nedávno mi jedna paní položila otázku, co může udělat z kachní kůže. Při výčtu možného využití kachny jsem docela zapomněla na kachní kůži.

Kachní kůže obsahuje značné množství tuku. Já z kachní kůže připravuji kachní sádlo i se škvarky.

Kůži z krku i ostatní ořezy kůže nakrájíme na čtverečky asi o hraně 1 cm. Nakrájenou kůži vhodíme do zahřátého kastrolu a budeme s ní zacházet jako bychom škvařili vepřové sádlo.

Během chvíle kůže začne pouštět tuk. Sádlo i se škvarky (čtverečky kůže) mícháme a smažíme je na mírném ohni, aby se tuk nepřepaloval. Zabere to přibližně 20 minut.

Když se z kachní kůže vyškvaří tuk, čtverečky se zmenší a začnou hnědnout. Kastrol odstavíme.

Nyní se můžeme rozhodnout, zda škvarky ponecháme v tuku nebo zda je ze sádla vyjmeme a použijeme je třeba umleté do paštiky nebo do knedlíčků.



Kachní sádlo
Zdroj:Marcela Hackerová

Kachní sádlo použijeme všude tam, kde běžně používáme sádlo vepřové. Ideální je na konfitování.

Při konfitování ponoříme maso do tuku (v našem případě kachního sádla) a velmi pomalu ho dusíme - „konfitujeme“ při teplotě do 100 °C.

Já škvarky ponechávám v sádle a směs používám k přípravě jíšky do polévky nebo do zelí.

Z jedné kachny, kterou porcuji, získám přibližně 1,5 – 2 dl sádla.

Obrazová část k tomuto článku je umístěna v sekci FOTOGALERIE, a to v části I. a v části II.