



ДИЧЬ

ИЛЛЮСТРИРОВАННЫЙ
СБОРНИК РЕЦЕПТОВ II

Александр Эль
Ирина Доброхотова



ЗАЯЦ, КОСУЛЯ И КАБАН

18+

**Александр Эль
Ирина Доброхотова
Дмитрий Лебединский
Дичь II. Заяц, косуля и
кабан. Иллюстрированный
сборник рецептов**

*http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=49391542
SelfPub; 2019*

Аннотация

Александр Эль и Ирина Доброхотова более тридцати лет вместе экспериментируют на кухне. Их принцип – готовить только из натуральных экологически чистых продуктов, которые несут людям здоровье и долголетие! Эта книга настоящее пособие по приготовлению дичи, в которой авторы подробно рассказывают, как сделать то или иное блюдо, сопровождая каждый рецепт своими фотографиями. Даже начинающий кулинар легко сможет порадовать близких и друзей, готовя по книгам Александра и Ирины. В оформлении обложки и всех иллюстраций использованы фотографии автора Ирины Доброхотовой.

Содержание

ПЕРНАТАЯ ДИЧЬ	4
ГУСЬ БЕЛОЛОБЫЙ, ФАРШИРОВАННЫЙ ЛЕСНЫМИ ОРЕХАМИ И БРУСНИКОЙ	4
ДИКАЯ УТКА НА ВЕРТЕЛЕ	7
ДИКАЯ УТКА С ВИШНЯМИ	9
УТИНАЯ ГРУДКА С ТЕРНОВЫМ СОУСОМ	11
ЗАЯЦ	13
ЗАЯЦ ПО-КРЕСТЬЯНСКИ	13
СПИНКА ЗАЙЦА ПО—ОХОТНИЧЬИ	16
КАБАН	19
БУЖЕНИНА	19
БУТЕРБРОДЫ ЛАНДСКНЕХТ	22
ВЕПРЕВО КОЛЕНО	25
Конец ознакомительного фрагмента.	27

ПЕРНАТАЯ ДИЧЬ

ГУСЬ БЕЛОЛОБЫЙ, ФАРШИРОВАННЫЙ ЛЕСНЫМИ ОРЕХАМИ И БРУСНИКОЙ



*1 гусь, очищенный и выпотрошенный (1,5 кг), соль, перец
Для соуса: 150—200 г брусники, 1 ст.л. мёда, 100 мл су-*

хого вина или ягодной настойки, 1 ч.л. крахмала

Для начинки: 180—200 г гусиных потрошков (сердце, желудок, печень, внутренний жир), 90 г лесных орехов, 30 г нарубленной петрушки, 100 г молотых сухарей, 1—2 ст.л. брусники, 3—5 толчёных ягод можжевельника, 1—2 горошины душистого перца, 1 зубчик чеснока, 1—2 ст.л. сухого вина или ягодной настойки, 1 яйцо, соль, перец

Натереть гуся снаружи и внутри солью и перцем. Для начинки мелко нарезать сердце и печень. Пропустить через мясорубку с диском тонкого помола желудок, жир и лесные орехи. Добавить сухари, бруснику, чеснок, петрушку, соль и специи, влить вино или настойку, перемешать и соединить смесь с чуть взбитым яйцом и нафаршировать этим гуся. Положить птицу в керамическую форму и поставить в разогретую до 180°С духовку на 40 минут, затем снизить жар до 160°С и продолжить жаренье ещё 40—50 минут, время от времени поливая гуся образовавшимся соком.

Приготовить соус: бруснику, мёд и вино или настойку довести до кипения, проварить 3—5 минут, затем добавить крахмал и подержать на огне (постоянно помешивая) несколько секунд.

Сопровождение – вино или ягодная настойка, которые использовали при приготовлении блюда. Для любителей белого вина рекомендуется Рислинг (Эльзас). Для любителей красного – Пино Нуар (Бургундия), Сент-Эмильон и т. п.

Совет: для эффектной подачи (по желанию) голову и кры-

ля поочередно опустить в кипящее растительное масло приблизительно на 1—2 минуты, затем переложить на бумажные полотенца, чтобы убрать лишний жир. Вставить шпажки и украсить готовую птицу. Подавать на блюде «посадив» её на зеленую поляну.



ДИКАЯ УТКА НА ВЕРТЕЛЕ



1 дикая утка или селезень (900—1100 г) 3—4 абрикоса или персика из настойки, соль, перец, 1 ст.л. настойки из персиков или абрикосов

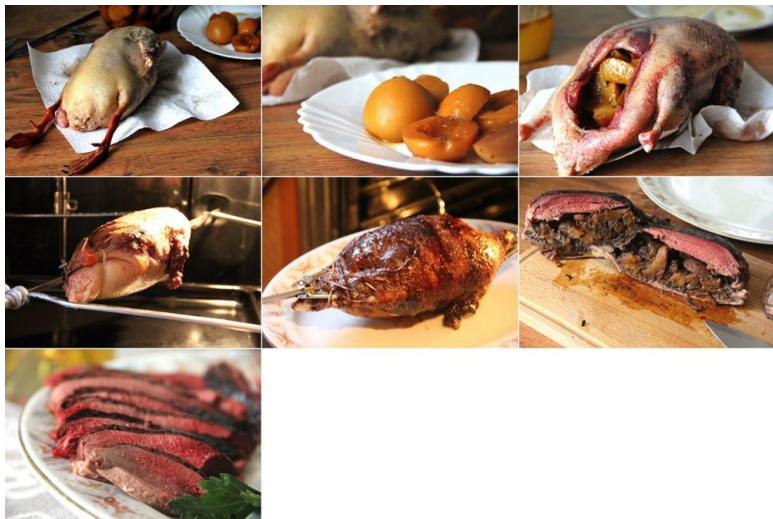
Для гарнира: медовые консервы (айва, абрикосы или персики)

Подготовленную утку (ошипанную и выпотрошенную) натереть снаружи и внутри смесью из соли, перца и фруктовой настойки, начинить дольками абрикосов, консервированных

в коньяке, скрепить брюшко зубочистками и насадить тушку на вертел. Запекать под грилем 35—40 минут.

Разрезать утку на порции, подавать с медовыми консервами.

Сопровождение – Сотеи и т. п.



ДИКАЯ УТКА С ВИШНЯМИ



2 выпотрошенные дикие утки (по 700—800 г каждая) соль, перец, 40 г топленого масла, 4 луковки шалота или 2 шт. репчатого лука, 4 мелкие моркови или 2 шт. крупных, 2 небольших корня петрушки или 1 корень сельдерея, 50 мл Кириша или бренди, 200 мл сухого белого вина (или 50мл белого бальзамического уксуса и 150 мл воды), 150 мл бульона из пернатой дичи, 2 ст.л. желе из красной смородины, 24

шт. вишни б/к

Уток вымыть холодной водой и обсушить. Внутри и снаружи натереть солью и перцем. Киш смешать с топленным маслом и смазать уток снаружи и внутри. Шалот очистить, морковь и корень петрушки очистить и нарезать кубиками, выложить в форму для запекания и добавить белое вино. Выложить уток на овощи 1,5 – 2 часа тушить в разогретой до 180°С духовке. Время от времени поливать жидкостью от тушения.

Вынуть птицу и держать ее в тепле. Процедить сок от жаренья в кастрюлю, подлить бульон из дичи, слегка уварить, добавить желе из красной смородины, вишню, посолить и поперчить по вкусу и подержать на медленном огне 5 минут. Подавать уток, нарезанными на порции, налить соус и вишни. Остальной соус подать в соуснике.

Сопровождение – высококачественное Мерло, Карменер (Чили) или Бордо, Пино Нуар (Бургундия).



УТИНАЯ ГРУДКА С ТЕРНОВЫМ СОУСОМ



Испечь утку, отделить грудки от костей, нарезать ломтиками наискосок. Подавать с вареньем или желе из тёрна, вишни, смородины.

Сопровождение – терновая водка или вишневая/смородиновая домашняя настойка, также подойдёт высококаче-

ственное сухое красное вино.

ЗАЯЦ

ЗАЯЦ ПО-КРЕСТЬЯНСКИ



1,6—1,8 кг маринованной зайчатины, нарезанной на куски

Для маринада: 1 морковь, 1/2 корня сельдерея, 1 корень

петрушки, 1 луковица, 2 лавровых листа, 2 гвоздички, 2 веточки розмарина, соль, перец, 750 мл сухого красного вина, которое будет подаваться к столу.

Для гарнира и соуса: 3 ст.л. оливкового масла, 125 мл заячьей крови, 500 мл бульона из дичи(см. Доп.рецепты), 3—4 ломтика грудинки(см. Кабан, Грудинка по-егерски), 150 г мелких томатов, 150 г белых грибов, 2—3 зубчика чеснока, 1 ст.л. сметаны, по желанию свежая петрушка и стрелки зелёного чеснока для подачи.

Для маринада вымыть овощи, очистить и нарезать. Довести до кипения вместе с пряностями в красном вине, остудить и залить мясо. Мариновать один—два дня в прохладном месте. Затем мясо вынуть, обсушить, срезать плёнки, посолить и поперчить. Разогреть 2 ст.л. оливкового масла в сковороде с высокими бортиками, обжарить мясо с двух сторон до зарумянивания. Влить заячью кровь и вино, накрыть крышкой и тушить приблизительно 50 минут. За это время очистить и нарезать чеснок и белые грибы. Разогреть 1 ст.л. оливкового масла на сковороде и обжарить с двух сторон тонкие ломтики грудинки, переложить их на тарелку. В той же сковороде обжарить чеснок и грибы, добавить мелкие томаты, прогреть в течение 2 минут. Затем переложить овощи в большую сковороду к зайчатине, по желанию добавить сметану, довести до кипения и перемешать. Подавать на стол с оливковым хлебом и вином, которое использовали

при приготовлении. Украсить зелёным чесноком и петрушкой.



СПИНКА ЗАЙЦА ПО—ОХОТНИЧЬИ



1 заячья спинка

Для маринада: 0,5 л красного вина (бордо) 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 2 моркови, 2—3 горошины душистого перца, 1 лавровый лист, 1 веточка тимьяна, 1 веточка шалфея, соль.

Для маринада лук и чеснок очистить и мелко нарубить, морковь очистить и мелко нарезать, ягоды тёрна хорошо промыть. Вино соединить с солью, горошинами перца, лавровым листом, овощами, травами и тёрном. Положить в маринад спинку зайца и мариновать 24 ч.

Спинку вынуть, дать маринаду стечь и аккуратно промокнуть мясо.

Разогреть духовку до 160°C.

На дно формы (в качестве подложки) выложить нарезанную пластинами морковь, сверху положить спинку зайца с кусочками топлёного масла (100 г). Поставить форму в духовку, через 15 минут добавить обжаренные в топлёном масле с мёдом морковь, петрушку и каштаны. Готовить всё вместе ещё 40—45 минут, время от времени поливая спинку образовавшимся соком.

150 г топлёного масла 150 г мелкой моркови (для гарнира) 2—3 моркови среднего размера (для подложки) 150 г печёных каштанов несколько корешков петрушки 1 ч.л. мёда, соль, перец по вкусу, коньяк для фламбирования

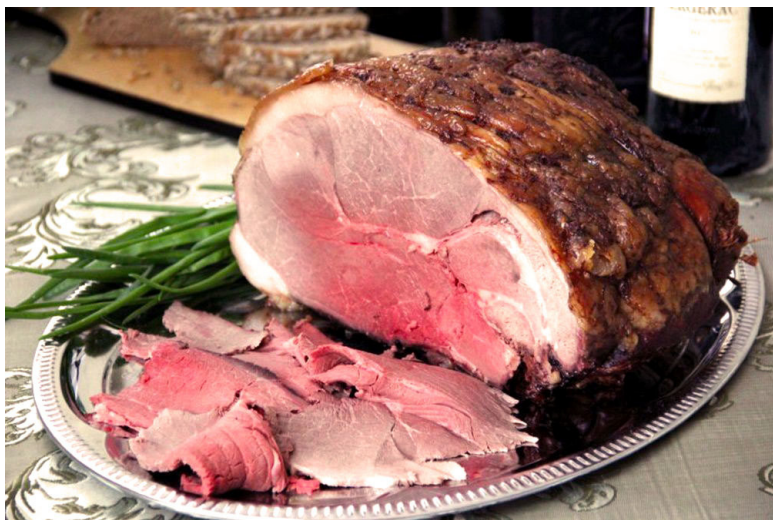
Отрезать от спинки кусочки филе, снова положить на кости, полить коньяком и фламбировать. затем полить соком от жаренья.

Подавать спинку зайца с каштановыми корзиночками(см.

Доп.рецепты) и высококачественным красным сухим вином (Эрмитаж, Сент-Эмильон, Помероль и т. п.).

КАБАН

БУЖЕНИНА



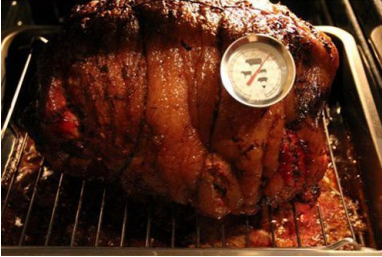
Окорок молодой дикой свинки (без кости) 6—7 кг.
Для маринада: корень сельдерея, корень петрушки, мор-

ковь – по 100 г, 1 головка чеснока 100 мл можжевельники(см. Доп.рецепты) или джина соль, перец

Натереть корнеплоды на крупной тёрке, чеснок мелко нарубить. Окорок натереть со всех сторон солью и перцем, обмазать 2 ст.л. можжевельники и обложить тёртыми овощами. Завернуть плотно в пищевую плёнку и убрать в холодильник на 48—72 ч.

Снять плёнку с окорока. Перевязать мясо шпагатом. Маринованные овощи с мяса переложить в поддон или противень, залить смесью можжевельники и воды(1:4), сверху установить решётку для жаренья и положить на неё окорок. Запекать при 170—180°С приблизительно 5—6 часов, время от времени поливать мясо соком от жаренья. Температура внутри готовой буженины 75—78°С. Остудить. Подавать буженину, нарезав тонкими ломтиками.

Сопровождение – высококачественное сухое белое или красное вино или ледяная водка, джин и др. крепкие спиртные напитки.



БУТЕРБРОДЫ ЛАНДСКНЕХТ



На 4 – 8 порций

Четвертинка круглого ржаного хлеба, 1 небольшая луковичка, 300 г сыровяленого или копченого окорока дикого кабана, 2 желтка яиц вкрутую, 1 ч.л. Кириша, 1—2 ст.л. воды, 1 ч.л. молотой паприки, острый перец на кончике ножа

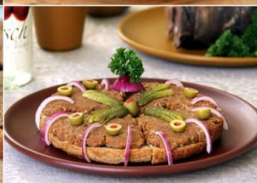
Для украшения: 1 большая красная луковичка 2 корнишо-

на зеленые оливки, фаршированные сладким перцем кудрявая петрушка

Окорок нарезать кубиками, пропустить через крупную решетку мясорубки. Луковичку очень мелко нарубить. Желток растереть с небольшим количеством воды, добавить Кирш. Затем все компоненты перемешать в однородную массу. Приправить острым перцем и молотой паприкой. Хлеб нарезать секторами, намазать фаршем. Украсить кружочками оливок, полосками лука, вдоль разрезанными половинками корнишонов, прорезанными в виде веера. Из веточек петрушки сделать плюмаж.

Подавать к пиву или крепким спиртным напиткам (Киш, водка и т.п)

Совет: если окорок сыровяленый, тогда использовать копченую паприку.



ВЕПРЕВО КОЛЕНО



Рулька (предплечье) молодого дикого кабана (1 кг), 1 ст.л. топленого масла, соль, белый перец 3—4 горошины душистого перца, 300 мл бульона из дичи, 300 мл темного пива, 2 дюжины тернослива без косточек, 1 ст.л. меда

Натереть рульку солью и перцем, сверху разложить кусочки топленого масла, переложить рульку в керамическую

форму. Поставить в разогретую до 180°C духовку. Через 30 минут влить бульон и добавить душистый перец, убавить температуру до 160°C . Готовить 30 минут, затем влить пиво и готовить ещё 30 минут (во время приготовления поливать мясо соком каждые 15 минут). Потом добавить тернослив и продолжать готовить в течение 15—20 минут. Готовую рульку вынуть из духовки и переложить на теплое блюдо. В жидкость от жаренья добавить мед, перемешать и подавать в качестве соуса к жаркому.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.