

PŘÍRODNÍ ŽEZEK PODLE FLORENTINY

Neděle, 07. listopad 2016

Přírodní žezek rozhodně patří k základním kuchařským dovednostem. Sám o sobě totiž není žádný zvláštní, ale v kombinaci s kvalitním masem a správně zvolenými přísadami se stává skutečným uměním. Dobrý přírodní žezek je zlatavý, měkký, radost pohledět, a podává se s omáčkou, která je téměř zlatavá a zahuštěná, tak akorát, tedy téměř radost pohledět.

Postup není nijak složitý. Skládá se ze tří částí: z přípravky masa, z opečení masa a z dokončení omáčky. Ale pokud nevíte, co děláte, můžete se s vodnatou a nevalné chuti, s masem bez barvy, připadnout i s masem tuhým, suchým a výkacím. Dnes vás naučím přírodní vepřový žezek a vezmu to krok za krokem. Maso můžete postupovat úplně stejně. Trochu obezpečnosti bych vám doporučovala pouze u hovězích plátků. Ty budete rychle jen tehdy, když použijete vyzrálé maso. V opačném případě budete muset maso trochu déle dusit domka, časové určení se může pohybovat od jedné do tří nebo dokonce čtyř hodin.

Česká versus rakouská kuchařská kuchařská

Česká gastronomická norma považuje za maso na přírodní způsob, co se nejprve opeklo, potom se to dusilo v cibulovém základu domka a nakonec byla sávaná zahuštěnou jíškou. Tímto způsobem se má připravovat nejen velké kusy masa protknuté slaninou, ale taky plátky. Mně osobně se mnohem víc líbí rakouský přístup k přírodním plátkům. Připravený kousek masa se v něm nejprve jednou stranou obtiskne do mouky, potom se zprudka opeče, vyndá se z pánve, a v použité pánvi se bleskově připraví sávaná. Dnes vám tento rakouský postup ukážu. Je rychlejší, nevyžaduje jíšku, i když trocha mouky v postupu žezka jenom je. Myslím si, maso si v něm zachová trochu lepší chuť. Nejvíce práce vám v něm zabere příprava masa, pak už to jde ráz naráz. A co je na tom nejlepší, tohle jídlo má patřičnou důstojnost nejen pro nedělní stůl, zároveň má i patřičnou rychlost pro víkendové večery. Jak vybrat maso? Každý žezník vám odpoví, že na vepřový žezek maso z kýty. Totéž platí i pro přírodní žezek. Pokud už jste někdy viděli živé prase, tak asi víte, že kýta se skládá z předního a zadního kolena. A to je úctyhodně velký kus masa. Tak velký, že se skládá z mnoha svalů, mezi kterými jsou trochu rozdíly. V kuchyni se každý sval bude chovat málo jinak. Pokud máte žezníka, se kterým se dá o mase rozumně povíchat, zaveďte s ním na detailní výběr masa z kýty. Pokud takového žezníka nemáte, nevádejte, použijte radu od toho mého, kterým jsem vedla nákupní dialogy v knize Hovory s žezníkem. Jmenuje se František Káňa a pracuje v žeznictví Naše maso v Dlouhé ulici v Praze. Lepšího žezníka v tuto chvíli neznám. František by vám například řekl, že vepřová kýta, prosím pane, to je vrchní a spodní část, přední a zadní, malý a velký ořech. Ale neděste se, tohle si vůbec nemusíte pamatovat. Kdyby si František ve svém žeznictví vybíral maso na žezek, volil by v tomto pořadí:

Malý ořech s tukem nahore
Ořech
Vrchní část
Valeček
Spodní část

Já ale vím, že jsou na mapě České republiky bílá místa, kde ani Františkova rada nepomůže. Je to smutné, na spoustě takových míst se dá koupit pouze kýta bez jakéhokoli dalšího určení. V takovém případě tu je jedna rada: podívejte se, zda je maso z kýty na žezku jemně mramorované. Mezi rázovými svalovými vlákny byste měli vidět pavučinu bílých tukových prorostů. Pokud ano, nebojte se ho koupit, žezek i přírodní žezek z něj budou krásné a měkké.

Postup na přírodní žezek

Jak už jsem naznačila, přírodní žezek má tři snadné kroky. 1. Příprava masa

Z celého srdce vás prosím, abyste přípravě masa věnovali patřičnou pozornost i čas. Zabere vám to asi 10 minut, vyplatí se to. Opečení pak pro vás bude procházka rázovou kuchyňskou zahradou.

- Pokud má maso na povrchu tenoučkou prouždkou bílou, zbavte se jí. Stejně tak můžete odříznout zbytek připadných sůlů. Jeden přírodní žezek by měl v syrovém stavu vážit 100 až 150 g. Pokud máte větší kus vepřové kýty, který váží 600 g, nejdříve si ho ořezte na čtyři, pět nebo šest stejných kusů, potom teprve ho rozřezáte. Plátky masa na žezky musíte zásadně krájet přes vlákno. Podívejte se na maso zblízka, odkud kam vedou dlouhá svalová vlákna. Krájet byste měli kolmo k nim. Na dobrý žezek nemůžete maso krájet stejným směrem, kterým vedou vlákna. Nyní plátky masa naklepte paličkou. Sousedům tím jistě uděláte radost a masu taky. Na rozdíl od obecného pravidla se doporučuje maso po obou stranách, bych vám doporučila naklepat pouze jednu stranu. Když to uděláte, na masu bude patrné, která strana naklepaná byla a která nebyla. V průběhu opékání se vám bude hodit, že tyto strany dokážete odlišit. Ale k tomu se ještě dostanu.

A pozor, pÅ™ichází poslední úprava v syrovém stavu. VezmÅ™te si ostrý nÅ™Å¾ a po celém obvodu kaÅ¾dého plátku maso v pravidelných odstupech maliÅ™ko naÅ™íznÅ™te. Je to Å™innost podobná té, jako kdyÅ¾ malé dÅ™e kreslí paprsky slunÅ™ce. ZÅ™ezy by mÅ™ly být velké asi 0,5 cm a vzdálené od sebe kolem 2 cm. ProÅ™ se tím zabývat? Pokud to neudÅ™láte, maso se vám v pÅ™ni zkroutí. Tím, jak na nÅ™j pÅ™sobí horké teplo, zaÅ™ne se smrskávat a bortit. ZÅ™ezy pomÅ™Å¾ou k tomu, Å¾e maso zÅ™stane rovné jako pÅ™istávací plocha.

2. OpeÅ™ení masa

PÅ™i úvodním opÅ™ání masa byste se mÅ™li pohybovat ve vyÅ™ízených teplotách, takÅ¾e se vám bude hodit sÅ™dlo nebo rostlinný olej. MÅ™lo pro tuto poÅ™átní fÅ™zi vhodné není. Na mÅ™lký talÅ™ si nasypete hrst hladké mouky. Vezmete první první plátek masa, osolený a pÅ™ipadné opeÅ™ený, a tou stranou, kde jsou vidÅ™t dopady masové paliÅ™ky, ho obtisknÅ™te do mouky. Jen zlehka, nepotÅ™ebujete Å¾ádné mouÅ™né zÅ™je ani nÅ™nosy. KlidnÅ™ maso trochu oklepejte.

MouÅ™nou stranou dolÅ™ ho vloÅ¾te do pÅ™ve s horkým tukem. Zprudka maso opeÅ™te. Jediným vaÅ™ím cílem je sytÅ™, zlatavÅ™ hnÅ™dá barva. Bude vám to trvat minutu aÅ¾ dvÅ™, podle výkonu plotÅ™ny. PotÅ™ maso obraÅ™te na druhou stranu a opeÅ™te ho dozlatova i tam. Ta první, pomouÅ™ná strana masa se vám k pÅ™ni chytat nebude. Trochu horÅ™í to asi bude s druhou stranou masa, ale kdyÅ¾ ho nechÅ™te dobÅ™e opÅ™t, odlepíte ho od pÅ™ve bez nÅ™jaké vÅ™tÅ™ síly.

Takto opečené maso je tak akorát dodávané i uvnitř. Plátky jsou tenoučké, rozklepané, takže se vůbec nemusíte bát, aby snad něco uvnitř zůstalo syrové. Každý opečený plátek masa dejte stranou a udržujte ho v rámci možnosti. Pokud máte dost velkou pánev, můžete opékat i víc plátku najednou. 3. Příprava omáčky

Aby měla omáčka k masu jakou chuť, musíte použít masový vývar. Bez vývaru to tady prostě nejde. Nesnažte se obejít vodou, sic dostanete omáčku velmi nevýrazné chuti a nic s tím neuděláte. Pokud vývary nevážíte, neumíte uvařit nebo momentálně nemáte po ruce, můžete použít i nějaký jemný a bezglutamátový vývar z kostky nebo prášku. Nebojte se ho naedit víc, než doporučuje návod, ani klidně ho udejte o něco slabší. Tento nalijte do horké použité pánve se směsí papíry, které v ní zbyly. Přiveďte k varu a zprudka vařte jednu nebo dvě minuty, občas promíchejte a odkrábněte ode dna to, co tam bylo nalepené. Přidejte i omáčku, kterou mezitím pustilo opekající maso. Nechte rozpustit všechno, co se připeklo k pánvi.

Nyní do vývaru vraťte zpátky maso. Několikrát každý plátek obraňte, aby se ve vývaru vykoupal z obou stran, pak ho ale nechce, aby opět ležel naklepanou stranou dolů. Je to stejná strana, která má na sobě opečenou mouku. Takhle mouka teplotou vývaru jemně zahustí. Nechte všechno společně asi minutu zvolna probublávat. Maso je propečené a nemusí se dál dusit, jde jen o to, aby se mouka spojila s vývarem.

Nyní maso znovu vyjměte ven a bezpodmínečně ho udržujte v teple. Můžete ho například položit na nahřátou a papírovou teplou plotýnku a ještě zakrýt alobalem. Ochutnejte omáčku v pánvi. Pokud má příliš nevýraznou chuť a jemné osolení nepomůže, zapněte plotýnku na maximum a minutu nebo dvě zprudka svařte na menší objem. Tím se zesílí i její chuť. Jestliže je to potřeba, trochu dosolte. Poté tuhle báječnou omáčku přeceďte přes malý cedník, ideálně do nějakého menšího kastrálku. A úplně nakonec vezměte máslo, nakrájejte ho na menší kousky a vhoďte do přecezené omáčky. Metličkou usilovně míchejte, dokud se máslo zcela nerozpustí. Tím se omáčka zjemní a ještě trochu zahustí, ale už ji nesmíte vařit. Hned rozdělte maso na talíře, přelijte omáčkou a podávejte.

PŘÍRODNÍ ČÍZKY Z VEPŘOVÉHO MASA

Množství: 4 porce Suroviny 600 g vepřové kýty, nejlépe ořech 1/2 lžíce soli 300 ml hovězího nebo kuřecího hladké mouky 2 lžíce sádla (nebo 3 lžíce rostlinného oleje) 2 lžíce másla

Postup

- Kýtu nakrájejte na tyčičky stejné silné plátky. Dejte si pozor, abyste maso krájeli přes vlákno, tedy kolmo k svalovému vláknům, které se táhnou masem.
- Každý plátek masa důkladně rozklepejte paličkou, pouze však po jedné straně. Potom je ještě nožem v pravidelných, asi dvoucentimetrových odstupech maso nasekněte a nařízněte po okraji. Nakonec zlehka po obou stranách osolte.
- Rozehřejte v pánev nebo kastol společně se sádlem. Jakmile bude obojí horké, vezměte plátek masa, z naklepané strany ho zlehka obtiskněte v mouce a oklepejte. Moučnou stranou dolů položte maso do horkého tuku a zprudka opečte dozlatova. Poté maso obraňte a opečte i po druhé straně, též dozlatova. Než se maso opeče, bude udlané a měkké i uvnitř, protože plátky jsou díky rozklepání velmi tenké.
- Opečené maso odložte bokem a udržujte teplé. Jakmile opečete všechno maso, z použité pánve slijte zbývající tuk a naopak do ní vlijte vývar. Přiveďte k varu a 1-2 minuty vařte a míchejte, aby se rozpustily všechny papíry.
- Do vývaru vraťte maso, několikrát každý plátek obraňte ve vývaru a poté nechte asi minutu ležet pod vodní pomůčkou stranou dolů a zvolna pobublávat ve vývaru. Opět maso vyjměte stranou a opět udržujte v teple.
- Trochu zhoustlý vývar ochutnejte a pokud má slabou chuť, zprudka ho svařte, až se zhruba třetina odpaří a se posílí. Dosolte podle potřeby. Nakonec odstavte, přeceďte a metličkou vmíchejte nakrájené máslo, až se zcela rozpustí a omáčka zjemní. Ihned podávejte.

Poznámky, rady, tipy:

Pokud máte v úmyslu podávat pÅ™írodní Å™ízek s rýÅ™í, uvaÅ™te omáÄky více, protoÅ™e rýÅ™e jí hodnÄ› nasaje. ProÅ™te mnoÅ™ství vÿvaru zhruba o polovinu. A pozdravujte svého Å™ezníka. FrantiÅ™ek vm mimochodem jeÅ™tÄ› vzkazuje, Å™e Å™ízek je nejlepÅ™í na sdle. A j k tomu pÅ™idvm, Å™e to platí i pro Å™ízek pÅ™írodní

FLORENTÝNA(kuchaÅ™ka pro dceru)