Рецепты блюд из дикой птицы

Содержание

Фарширование целых тушек пернатой дичи

Пернатая дичь

Как выбрать

Подвешивание дичи

Как готовить дичь

Хранение

Явные признаки старой птицы

Куропатка и тетерев

Фазан

Голубь

Тушеный тетерев

Филетирование и фаршировка перепелов

Классические гарниры к дичи

Сохранение мяса дичи

Подготовка пернатой дичи

Дичь в апельсине

Дичь на сковороде

Запеканка из дичи

Плов из дичи

Дичь, жаренная на сковороде под прессом (табака)

Рябчик, куропатка, тетерев жареные

Вальдшнеп, бекас, чирок, перепел жареные

Сыр из дичи (фромаж)

Бульон из дичи

Печень птицы с сельдереем

Паштет из печени птицы

Печень в мадере

Птичьи потроха с грибами

Птица и дичь жареные

Котлеты, шницель из дичи

Мелкая дичь жареная

Кухня охотника

Рецепт блюда из дичи: заливной мусс из дичи

Фарширование целых тушек пернатой дичи

Фарширование тушек крупной пернатой дичи чаще всего производится через отверстие в брюшной полости или через горло. Утки, гуси, пернатая дичь крупных пород наполняется начинкой полностью - вся тушка и шейка. При фаршировании тушки фазана или тетерева начинкой можно наполнить только зоб выпотрошенной птицы.

Мелкую пернатую дичь и молодых диких голубей рекомендуется фаршировать, закладывая начинку под кожу, которую предварительно надо отделить от тушки так, чтобы можно было вложить тонкий слой начинки от краёв грудки до крылышек и спинки. Начинки под кожей не должно быть слишком много, иначе во время запекания тонкая молодая кожа лопнет и начинка просто вывалится из - под кожи.

Если тушка будет жариться в духовке - гриль, то, чтобы в процессе жаренья тушка не подсохла, необходимо при помощи кухонного шприца впрыснуть в крылья, ножки и грудку тушек пернатой дичи смесь горячего вина (приблизительно 100 г), соли и пряностей тонкого помола, взятых по вкусу, или смесь из сливочного масла, растопленного в вине.

После наполнения подготовленной птицы начинкой, надо тщательно зашить толстыми (катушки №10) белыми нитками отверстия, через которые начинка была помещена внутрь тушки.

Уложить зафаршированные тушки птицы на смазанный маслом лист или противень грудкой кверху, полить растопленным жиром или маслом и поставить в горячую духовку. В процессе запекания поливать птицу выделившимся соком.

Когда грудка подрумянится, тушку следует перевернуть спинкой кверху. После того, как птица зажарится до мягкости (при проколе тушки ножом или вилкой перестанет выделятся кровяной сок), надо максимально понизить нагрев духовки и довести птицу до готовности.

Пернатая дичь

Пернатая дичь - это летная дичь наших лесов, рек, озер, болот и лугов. Блюда из нее всегда были, и по сей день остаются праздничными, парадными.

Среди пернатой боровой, болотной и полевой дичи, которая до сих пор является предметом охоты и подается к столу в разных областях и районах нашей страны, насчитывается почти три десятка видов. Это преимущественно средняя и мелкая пернатая дичь. К крупным относятся лишь фазан, глухарь и тетерев. Тетерка же, которая меньше тетерева - самца, вместе с дикой уткой, рябчиком и белой куропаткой относится к средней пернатой дичи. Остальные, начиная с серой куропатки и кончая дроздами, считаются мелкой дичью.

Выбор дичи. Лучше выбирать молодую и правильно застреленную дичь, т. е. чтобы были прострелены лишь крылья и ножки, а не грудка. Такая дичь называется банкетной. У банкетной дичи мясо и вкуснее, и нежнее, и белее. Молодая дичь распознается по тонкой коже под крылышками. Молодую куропатку можно отличить по перьям: у молодой они на концах остроконечные, у старой - закругленные. Если под крылышками заметны зеленоватые или синеватые пятна или перо птицы начинает мокнуть - значит, дичь несвежая.

Дичью называют обитателей дикой природы, добываемых охотой, мясо которых употребляют в пищу. На дичь можно охотиться только в сезон, в охотхозяйствах. Дичь для продажи в специальных магазинах выращивается на фермах. Все виды пернатой дичи должны пройти санитарный контроль. Как правило, птица уже выпотрошена и полностью готова к тепловой обработке. Дичь — идеальный продукт для диетического питания с ограниченным потреблением жиров, поскольку она не только вкусна, богата белком и минералами, но также содержит мало жира.

Как выбрать

Покупая дичь, выбирайте упитанные и крепкие тушки с эластичной кожей. Если птица не ощипана, перья должны быть гладкими и упругими. Хотя у дичи довольно резкий запах, он не должен быть неприятным или затхлым. Мясо должно быть плотным; если поверхность склизкая, не берите. Вкус дичи зависит и от места обитания, и от возраста птицы — старое мясо жесткое, с резким запахом.

Подвешивание дичи

Свежей дичи дают отвисеться в сухом прохладном и хорошо вентилируемом месте 3 - 4 дня, чтобы энзимы (ферменты), имеющиеся в мясе, претерпели химические изменения, приводящие к размягчению мяса и придающие ему характерный вкус, отличающий дичь. Чем дольше птица висит, тем более насыщенным становится ее вкус. Лучше, если дичь в полном оперении повисит дней десять. Если птица провисела достаточно долго и готова к жарке, перья над хвостом легко отрываются. Если вы купили только что добытую птицу или сами подстрелили на охоте, подвесьте ее в холодной, хорошо проветриваемой комнате или в хозяйственной постройке, например в гараже. Тушки не должны касаться одна другой и любой поверхности, к примеру, стены, это вызовет порчу.

Как готовить дичь

• Вся дичь очень постная, и готовить ее нужно осторожно, чтобы не пережарить, иначе станет жесткой и сухой.

• При жарке в духовке молодой птицы очень важно обернуть ей грудку свиным салом или полосками бекона; и в том и в другом случае мясо станет более ароматным и вкусным. Если мелкую птицу, такую, как куропатка и перепел, завернуть в виноградные листья, мясо будет сочнее.

• Молодые птицы лучше для жарки. Более старые, жесткие птицы лучше подходят для запекания и тушения на плите или в духовке. Предварительное маринование также поможет размягчить мясо и сделает его более сочным и вкусным.

Хранение

Правильно отвисевшуюся ощипанную птицу следует использовать в течение 24 часов после покупки и до самого использования держать в холодильнике.

Явные признаки старой птицы

Куропатка и тетерев. У молодых птиц два самых крайних крупных маховых пера (на концах крыльев) имеют заостренные кончики, у старых закругленные; грудина и клюв гибкие. У молодых особей серой куропатки ноги желтоватого цвета — у более старых птиц голубовато - серые.

Фазан. У молодых птиц шпоры имеют на концах мягкие, округлые очертания, тогда как у более старых длинные, острые.

Голубь. У молодых птиц ноги мягкие, нежно - розовые. Чем старше птица, тем ноги краснее.

Тушеный тетерев

Хорошенько приправьте тушки солью и перцем, затем оберните грудки свиным салом или полосатым беконом и привяжите ломтики кухонным шнуром. Обжарьте тушки в горячем растительном масле в большой жаропрочной кастрюле, часто переворачивая.

Добавьте ароматные овощи, например морковь и лук, и томите на очень слабом огне 5 минут, время от времени помешивая.

Влейте в кастрюлю столько красного вина, чтобы наполовину закрыть птицу. Накройте и тушите на слабом огне, пока птица не станет мягкой, а вино не уварится, образовав густой соус (примерно 30 минут на плите или 1 час в нагретой до 180 ° С духовке). Попробуйте, достаточно ли специй, и подавайте, гарнировав гренками (жареными ломтиками хлеба).

Филетирование и фаршировка перепелов

Если приготовить перепелов с костями, процесс приема пищи может превратиться в очень утомительное и кропотливое дело, однако если вы воспользуетесь нашими советами, он превратится в праздник. Блюду можно придать праздничный вид, подав с соусом из портвейна или другого вина.

• Маленьким ножом с острым кончиком удалите вил очку/дужку. Отделите кости ножек от туловища, затем отрежьте крылышки. Начав от шеи, вставьте кончик ножа между мясом и грудной клеткой. Затем осторожно ведите нож вокруг грудной клетки, освобождая ее от мяса.

• Когда грудная клетка полностью освободится, вытащите ее пальцами. (Кости и крылышки можно поджарить с луком во время приготовления соуса.) Натрите тушку внутри специями и свободно начините по своему вкусу. Свяжите тушку шнуром и жарьте в духовке (предпочтительно в утином или гусином жире) при температуре 205 ° С 15 - 20 минут.

• Подавайте на плоской тарелке, залив соусом и гарнировав лесными грибами соте, веточками розмарина и петрушкой.

Классические гарниры к дичи

Помимо гарниров, указанных ниже, дичь также можно отлично приготовить или подать с густыми соусами, приготовленными из сливок, вина и коньяка.

Тетерев и куропатка. Подавайте с обжаренными сердечками из хлеба, хлебным соусом и картофельной соломкой фри. Из водяного кресса, рябинового или яблочного желе, а также клюквенного соуса также получается замечательный гарнир.

Фазан. Хлебный соус, светлая подлива, пассерованные хлебные крошки и водяной кресс. Украсьте блюдо хвостовыми перьями.

Мелкая птица. Традиционно подается на ломтике обжаренного хлеба, который иногда смазывается печеночным паштетом.

Дикая утка. Чипсы или картофельная соломка фри, подлива или апельсиновый соус из бигарадии (померанца).

Сохранение мяса дичи

Охотники носят добытую пернатую дичь, подвешивая ее к поясу, не потому, что хвастают добычей. Если дичь обдувается ветром, то она быстрее остывает, обсыхает и дольше не портится. В жаркую погоду непотрошеная пернатая дичь сохраняется не более 8 – 10 ч. Дичь, сложенная в рюкзак или в полиэтиленовый пакет, может испортиться гораздо быстрее.

Чтобы подольше сохранить дичь в пере, ее сразу же потрошат Промывать водой и солить тушку изнутри не следует. Выпотрошенная пернатая дичь летом может сохраняться в течение суток. Чтобы сохранить добычу двое - трое суток, в выпотрошенную тушку кладут ветки можжевельника, ели или листья крапивы. А еще лучше - очищенную и разрезанную пополам луковицу или несколько очищенных долек чеснока. Лук или чеснок, нарезанные дольками, вводят в пищевод через клюв. Для сохранения пернатой дичи можно использовать сухую горчицу, засыпая ее не только внутрь тушки, но и под перо, при этом обильно посыпают голову. Долго сохраняется непотрошеная дичь в пере в морозильной камере холодильника.

У добытого зайца следует сразу же отжать мочу. Для того, подняв тушку за передние лапы, энергично проводят ладонью вниз по брюшку. Непотрошеная тушка зайца в прохладном месте может сохраняться 2 - 3 дня, выпотрошенная, но в шкуре - около недели. Если мясо не сразу поступает в кулинарную обработку тушку надо выпотрошить, не снимая шкуры, и заморозить.

Отстреленные дикие копытные животные должны быть немедленно обескровлены и выпотрошены. Если не выпотрошить лося или кабана в течение 3 ч после отстрела, то мясо приобретает неприятный запах, а спустя более продолжительное время оказывается совершенно непригодным в пищу.

Мясо только что добытого животного жесткое и сухое, только через 8 - 12 ч оно "созревает" и становится более сочным и ароматным. Причина такого изменения в мясе - химические процессы, которые возникают под влиянием находящихся в нем ферментов. На поверхности "созревшего" мяса появляется подсохшая корочка, которая защищает мясо от порчи. С такой корочкой мясо может храниться в прохладном месте 3 - 4 суток. В торговой сети пернатая дичь и мясо диких животных чаще всего хранятся в мороженом виде. У правильно сохраненного мяса при разрезе выделяется сок. Оно имеет обычный запах и остается упругим и эластичным.

Подготовка пернатой дичи

Дичь, которая пролежала несколько дней в пере, легче ощипать, если тушку обдать крутым кипятком. Так же следует поступать с дичью, которая хранилась в пере в мороженом состоянии.

Перед тем как опалить тушку, ее следует натереть мукой, тогда оставшиеся мелкие перья и пух обсохнут и поднимутся дыбом. Вместо опаливания можно счищать оставшиеся перья и пух, натирая тушку куском свиного сала, завернутым в холщовую ткань. С нырковых уток и лысух рекомендуется снимать кожу вместе с перьями, а затем тщательно очищать тушку от подкожного жира, так как именно в нем содержится неприятный запах ворвани.

При потрошении тушку освобождают от внутренностей, стараясь не раздавить желчный пузырь, удаляют легкие, которые сильно горчат. Сердце, печень и очищенный желудок употребляют в пищу у только что отстреленной дичи. Выпотрошенную тушку следует тщательно промыть водой.

Мелкую пернатую дичь (бекас, дупель, вальдшнеп, перепел, коростель) обычно готовят целой тушкой. Пернатую дичь средних размеров (чирки, рябчики, дикие голуби, куропатка) готовят как целой, так и разрубленной на половинки. Крупную дичь (глухарь, гусь, кряква, тетерев, фазан) готовят как целиком, так и разрезав на половинки или 4 - 6 кусков.

Когда дичь готовят целой тушкой, ее внутреннюю полость рекомендуется начинять. Начинка может быть разнообразной - это свежие или маринованные яблоки, сливы и другие фрукты, свежая или моченая брусника, клюква или другие ягоды. Можно начинять тушки нашинкованной свежей или квашеной капустой, маринованными грибами, лесными орехами, гречневой кашей с рубленым вареным яйцом и пережаренным луком. В зависимости от начинки блюдо из дичи приобретает особый вкус. Внутрь тушки рекомендуется положить несколько мелких кусочков свиного сала или сливочное масло. Для блюд, в которых подчеркивается специфический горьковато - сладкий привкус дичи, внутрь тушки кладут можжевеловые ягоды и несколько кусочков сахара. Чтобы начинка не вываливалась, тушки зашивают толстыми нитками или зашпиливают тонкими острыми лучинками.

1. Как придать птице форму

Птице, которая готовится целиком, перед приготовлением надо придать форму. Для этого понадобится длинная кухонная нитка, если ее нет - может подойти обычная суровая нитка для шитья.

Повернуть крылышки в суставах, сложить их на спинке и с помощью иглы продеть кухонную нить от одного крыла к другому, закрепив при этом шейную кожу. Можно просто связать крылышки с помощью кухонной нитки вместе. Иглой с кухонной ниткой проткнуть оба бедра и завязать нитку узлом. Или связать кухонной нитью куриные ножки над брюшком.

2. Как нашпиговать птицу

Постную молодую птицу и дичь следует шпиговать, перед тем как придать ей форму, то есть покрыть, или наполнить кусочками сала. Использовать для этого следует жирное, некопченое свежее сало.

У крупной птицы ломтиками сала покрывают грудку и бедра и прочно связывают их, одновременно придавая птице форму.

Мелкая птица покрывается по возможности с обеих сторон достаточно большими тонкими кусками сала. Куски сала должны быть связаны кухонной нитью.

Для особо торжественных случаев нарезают сало полосками как можно длиннее, шириной около 2 см, сплетают из них сеть и заворачивают в нее птицу.

3. Птица на вертеле

Птица не должна быть очень большой для настольного гриля, чтобы ее можно было свободно поворачивать. Для гриля накалывания. Птицу не следует держать слишком близко к огню, иначе она подрумянится и покроется хрустящей корочкой прежде, чем прожарится внутри.

Чтобы приготовить птицу в гриле на вертеле, следует придать ей форму особенно тщательно, чтобы никакая выступающая часть не находилась близко к источнику тепла и не сгорела. При необходимости птицу следует зашнуровать, как рулет. Насадить птицу на вертеле для гриля по длине и с обеих сторон надежно закрепить регулируемыми и фиксируемыми для вертела зажимами. Если зажимов для вертела нет, то следует либо положить птицу в емкость для придания формы, либо закрепить на вертеле с помощью проволоки так, чтобы вертел нельзя было вращать без птицы.

4. Как тушить птицу

Птица готовится в подсоленной воде с температурой ниже точки кипения. Подача тепла поддерживается так незначительно, что поверхность жидкости лишь слегка колышется. Нежный бульон подается на закуску. Основным блюдом является птица и приготовленные затем овощи.

5. Начинка из фарша

Для этого подходит любая птица. Фарш используют всегда, когда из птицы хотят получить больше порций, чем могли бы из птицы без начинки; вкус фарша можно варьировать. Для особенно жирной птицы берут постную телятину или баранину, или рубленый бифштекс; для нежирной и некрупной птицы - смешанный фарш со свининой или свиной жир. Начинку из фарша смягчает размоченная булочка или панировочные сухари и яйца, пикантность придают рубленые потроха птицы и зелень, перемешанные с фаршем.

1 - 2 черствых булочки размягчить в холодной воде, 3 луковицы нарезать кубиками и обжарить до золотистого цвета. Булочки размять и смешать с 350 - 500 г рубленого мяса, 2 яйцами, луком, 1/2 ч. ложки соли, сухой полынью и молотым кориандром на кончике ножа, и все хорошо размешать.

С желудочка снять толстую серую кожицу, нарезать мелкими кубиками вместе с сердцем и печенью, пожарить в слегка пенящемся сливочном масле 3 минуты, помешивая, добавить 2 ст. ложки колечек лука—резанца, смешать с фаршем.

Птицу снаружи и внутри натереть смесью из щепотки соли, щепотки полыни и молотого кориандра для запаха, затем наполнить мясным фаршем, зашить, придать форму и поджарить до появления коричневой хрустящей корочки.

6. Начинка из хлеба

Она подходит, когда для жаркого из птицы не предусматривается никакого сытного гарнира, а только овощи или салаты. Начинка из хлеба, на первый взгляд, кажется непривлекательной, но ей можно придать исключительный вкус и дополнить необычными компонентами. Например, в хлебную начинку можно добавить вымоченные в вине сухофрукты, свежепорубленную зелень, поджаренный, нарезанный кубиками миндаль, изюм или кишмиш, маринованный имбирь, поджаренные кунжутные семена или семечки подсолнечника, кубики ветчины, а также мелко нарезанные, слегка обжаренные птичьи потроха. В зависимости от размера птицы срезать с 3 - 4 х черствых булочек корку и разрезанные пополам булочки размягчить в легком белом вине. Пожарить кубиками по 100—150 г ветчину и нарезанные тонкими ломтиками шампиньоны с порезанными потрохами в пенящемся сливочном масле, помешивая, 3 минуты.

Размятые булочки смешать с солью, перцем, 1 ч. ложкой рубленого имбиря, 2 ст. ложками рубленого обжаренного миндаля, 2 ст. ложками соевого соуса, 1 - 2 яйцами, а также смесью из шампиньонов, ветчины и потрошков и заполнить этой смесью птицу. За 15 - 30 минут до окончания приготовления смазать птицу белым вином, оставшимся от булочек на углях это важно только при вертикальном расположении гриля.

7. Начинка из гречки

Эта сытная, исключительно богатая питательными веществами начинка из крупы еде делает ненужным обильный гарнир. Начинку можно приправить по вкусу и дополнить компонентами на ваше усмотрение. Хорошо подходят шампиньоны или белые грибы, чеснок, смесь из кунжута и морской соли, свеженарубленная зелень, кукуруза, шпинат, сельдерей, лук.

Вместо гречки можно приготовить начинку из риса (в т.ч. и дикорастущего), зеленых зерен, пшена или предварительно приготовленной красной чечевицы. рецепт блюдо дичь птица гарнир

Около 250 г гречки - ядрицы обжарить на сухой сковороде, помешивая, до золотистого цвета и охладить.

2 пучка сельдерея, 2 луковицы и 2 зубчика чеснока очистить, порубить и жарить в сливочном масле до прозрачности.

Добавить гречку, 125 - 250 мл сухого белого вина и варить на слабом огне под крышкой 5 минут.

Начинку смешать с 1 ч. ложкой свеженарубленого тимьяна, 1 ст. ложкой кунжутного масла и таким количеством ростков пшеницы, чтобы получилась густая масса.

Начинку приправить по вкусу солью и небольшим количеством сухого тимьяна и смешать венчиком с 2 белками.

Дичь в апельсине

Ингредиенты:

На 250 г жареной дичи: - 1 стебель сельдерея, 200 г консервированных грибов, 3 луковицы, 4 ст. ложки уксуса, 3 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки острого соуса, 1 ч. ложка соли, свежепомолотый черный перец, 1 ст. ложка эстрагона, 150 г черного или белого винограда, 2 больших апельсина.

Приготовление

Дичь порезать сначала кусками толщиной 1/2 см, затем на полоски шириной 1/2 см. Сельдерей помыть, удалить со стебля жесткие волокна и порезать на части длиной 1 см. Небольшие веточки вымыть и оставить для украшения.

Грибы положить в сито и обмыть, дать воде стечь, крупные грибы дорезать. Лук очистить и мелко порезать.

Мясо, сельдерей, грибы и лук приправить уксусом, маслом, соусом, солью, перцем и эстрагоном.

Виноград вымыть, высушить, разрезать пополам и удалить косточки. Апельсины разрезать на 2 части наискось, мякоть аккуратно вырезать острым ножом и разделить на дольки. Белую кожицу полностью вычистить. Кусочки апельсина и виноград перемешать с салатом и наполнить им апельсиновые корки.

Подать на стол, уложив апельсины с салатом на листья сельдерея.

Дичь на сковороде

Ингредиенты:

2 - 3 рябчика (или любой другой дичи), 100 г копченой грудинки, 5 сосисок, 1/2 стакана тертого сыра, 500 г кислой шинкованной капусты, 4 столовые ложки томатной пасты, 1 луковица, 2 стакана бульона, 100 мл любых маринадов, соль, перец (по вкусу).

Приготовление

Изжарить рябчиков, отделить мясо от костей и сварить из них крепкий бульон. Капусту отжать, добавить бульон и потушить до мягкости вместе с кусочками копченой грудинки, 1 - 2 ст. ложками томатной пасты. Когда все будет готово, взять глубокую чугунную форму или сковороду, положить на дно ровный слой капусты, на нее кусочки мяса вперемешку с изрезанными сосисками, а сверху - снова капусту.

Выровнять верхний слой, залить его густым сметанным соусом с томатом, приготовленным на бульоне из дичи. В солянке сделать несколько глубоких проколов, чтобы она хорошо пропиталась соусом.

Когда соус впитается, посыпать солянку тертым сыром, сбрызнуть маслом и поставить в разогретую духовку. Как только сыр запечется, сковороду вынуть из духовки и украсить солянку маринованными фруктами, оливками, грибами.

Запеканка из дичи

Ингредиенты:

2 - 3 грудки пернатой дичи, 1 яйцо, 1 ст. ложка молотых сухарей, 200 г сливочного масла, соль и перец по вкусу.

Приготовление

Готовится из мяса птиц. Взять только грудки пернатой дичи и обжарить минут десять со всех сторон. Затем варить до состояния, когда мясо будет свободно отделяться от костей. Измельчить мясо в мясорубке, миксере и смешать его с молотыми сухарями и яйцом в однородную массу густоты сметаны.

Полученную массу положить в сковороду с большим количеством сливочного масла и запекать под крышкой. Есть, макая в соль. Можно есть также в холодном виде.

Плов из дичи

Ингредиенты:

На 1 кг риса: 2,1 л воды, 2 фазаньи грудки (куропатки, тетерева или др.), 250 г жира, 2 - 3 головки лука, 500 г моркови, 1 ст. ложка соли.

Для маринада: 2 ст. ложки виноградного уксуса, 1 ч. ложка зелени, соль и перец по вкусу.

Приготовление

За день до приготовления плова нужно замариновать грудки тушек дичи (фазана, куропатки и др.) с мелко нашинкованным репчатым луком, черным или красным молотым перцем, уксусом, зеленью.

Рис перебрать, промыть в теплой воде и замочить. Выбрать котел, учитывая, что при варке плова объем риса увеличится. В котле растопить масло и обжарить в нем фазаньи грудки, нарезанный мелкими ломтиками лук, нашинкованную на крупной терке морковь.

Добавить половину необходимого количества воды и соли. Поперчить. Быстро довести до кипения, а затем, уменьшить огонь и тушить без кипения 20 - 30 минут. Засыпать рис поверх обжаренных продуктов, иначе он прилипнет к котлу. Осторожно долить остальную воду, но чуть меньше нормы, учитывая, что при замачивании в рис уже впиталось некоторое количество воды. Посолить. Варить на сильном огне. Когда рис станет рассыпчатым, разровнять его поверхность, сделав в плове углубление, и подлить 1 - 2 ст. ложки горячей воды. Ни в коем случае не мешать! Затем закрыть котелок крышкой и варить на слабом огне 20 - 25 минут. Готовый плов положить горкой на плоское блюдо, сверху - мясо.

Подать любой салат - из помидоров, лука, редиса, редьки, граната и лука, вишни.

Дичь, жаренная на сковороде под прессом (табака)

Ингредиенты:

На 1 порцию: 1 перепел или 1 рябчик или 1/4 фазана, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ст. ложка сметаны, 1 долька чеснока, зеленый салат, соль и черный перец по вкусу.

Приготовление

У подготовленной тушки дичи (перепела, фазана) отрубить ножки по сустав, разрезать тушку по линии груди, развернуть ее, подогнуть крылья, ножки заправить в разрезы на брюшке. Распластать тушку, отбить. Посолить с обеих сторон, слегка натереть чесноком и сметаной, жарить на сковороде под прессом до образования желто - коричневой корочки, затем перевернуть и жарить до готовности.

При подаче к столу обжаренную тушку положить на тарелку спинкой вверх, гарнировать зеленым салатом.

Отдельно подать чесночный соус (растертый чеснок развести бульоном). Можно подать соус ткемали.

Рябчик, куропатка, тетерев жареные

Ингредиенты:

На 1 тетерева, рябчика, куропатку: 1 - 2 ст. ложки масла.

Приготовление

Подготовленного рябчика, куропатку или тетерева посолить, положить в кастрюлю с разогретым маслом и обжарить со всех сторон до образования румяной корочки. Потом тушку перевернуть на спинку и поставить в духовой шкаф на 15 - 25 минут (тетерев жарится 35 - 45 минут). Во время жарки тушку надо поливать с ложки жиром.

Когда птица будет готова, вынуть ее и разрубить вдоль на две части. Тетерева разрубают на 4 - 6 частей.

На гарнир можно дать жареный картофель или набор овощей, зеленый салат, красную капусту, маринованные фрукты и ягоды.

Вальдшнеп, бекас, чирок, перепел жареные

Ингредиенты:

На 2 - 3 тушки пернатой дичи: 100 г шпика, 100 г топленого масла, петрушка, соль и перец по вкусу.

Приготовление

Подготовленную дичь слегка посолить, положить в разогретую с маслом неглубокую кастрюлю или на сковороду и обжарить со всех сторон до образования румяной корочки; после этого кастрюлю поставить в духовой шкаф или же накрыть крышкой и дожарить на слабом огне, периодически поливая дичь маслом, в котором она жарится.

Время жарки вальдшнепа, бекаса и чирка – 20 - 25 минут, перепела – 10 - 15 минут.

Готовую дичь вынуть из кастрюли и положить на разогретое блюдо, уложив на ломтики хлеба, поджаренного в масле (ломтики хлеба нарезать в виде квадратиков толщиною 1 - 1,5 см, сделав в середине небольшое углубление).

Сверху покрыть ломтиками поджаренного шпика и полить процеженным соком, полученным при жарке, и растопленным маслом, с боков украсить ветками зелени петрушки.

Отдельно подать зеленый салат, салат из фруктов или сельдерея.

Сыр из дичи (фромаж)

Ингредиенты:

На 1 порцию: 1/2 рябчика или 1/4 куропатки или 1/4 фазана, 30 г масла сливочного, 15 г сыра швейцарского, 40 мл бульона, 0,5 г желатина, 15 мл вина сорта мадера, 35 г майонеза, орех мускатный, перец, соль.

Приготовление

Мясо жареной дичи несколько раз пропустить через мясорубку, протереть через сито и соединить со взбитым маслом и тертым сыром.

Массу взбить, постепенно добавляя крепкий бульон, сваренный из костей птицы с растворенным в нем желатином, вино, соль, специи.

В формочку налить тонким слоем бульон; когда желе застынет, уложить украшения из ярко окрашенных овощей и зелени, наполнить формочку подготовленной массой и залить ее бульоном. Сыр поставить на холод.

Перед подачей к столу формочку опустить на 2 - 3 секунды в горячую воду и быстро выложить ее содержимое на блюдо. Оформить зеленью и листьями салата. Отдельно подать майонез.

Большие формы заливают до краев и держат в холодной воде со льдом, пока на стенках не образуется тонкий слой желе. Незастывшее желе выливают из форм, укладывают зелень петрушки и кусочки овощей, заполняют сыром, заливают желе и охлаждают.

Сыром также наполнить тарталетки, валованы.

Вместо дичи можно использовать курицу, индейку, а также кролика.

Бульон из дичи

Ингредиенты:

На 300 г мяса: 6 стаканов холодной воды, соль и перец по вкусу.

Приготовление

Для приготовления бульона из дичи использовать обычный мясной или куриный бульон, который осветлить при помощи оттяжки из костей и зачисток дичи. Оттяжку приготовить так же, как и для куриного бульона. Лучшим по вкусу и наиболее ароматным получается бульон, если оттяжку приготовить из костей рябчика, фазана, тетерева или куропатки.

Натуральный бульон из дичи готовят только в том случае, если дичь варят для приготовления холодных блюд или имеют в наличии достаточное количество пищевых отходов после приготовления вторых блюд (например, котлет из рябчиков, фазана или куропатки).

Прозрачный бульон из дичи должен иметь светло - коричневый оттенок, вкус и запах, свойственные свежесваренному бульону.

Подавать бульон в чашке, отдельно можно подать гренки или пирожки.

Печень птицы с сельдереем

Ингредиенты:

750 г печени птицы, 1 cm, ложка муки, 3 ст. ложки оливкового масла, 1 луковица, 1 маленькая банка очищенных помидоров (400 г), 2 больших мясистых помидора, 600 г листового сельдерея, свежемолотый белый перец, 1 ч. ложка орегано, 100 г очищенных грецких орехов, 100 г свежих сливок, 1/2 пучка мелиссы, 1/2 ч. ложки соли.

Приготовление

Вымыть печень, просушить, удалить пленки и жир, нарезать кусочками. Печень обвалять в муке, сильно обжарить в оливковом масле с обеих сторон и снять со сковороды. Лук очистить, нарезать мелкими кубиками и пожарить в оставшемся масле до прозрачности. Помидоры из банки слить и просушить в сите и затем размять в пюре. Смешать томатное пюре с кубиками лука и слегка потушить. Свежие помидоры надрезать крестообразно, обдать кипятком, снять кожицу, разрезать на 8 частей и удалить плодоножки. У сельдерея удалить грубые волокна, стебли вымыть, порезать на куски длиной 2 см и добавить вместе с дольками помидоров в томатное пюре.

Тушить овощи 15 минут под крышкой, затем приправить солью, перцем и орегано.

Листья мелиссы вымыть и просушить. Грецкие орехи мелко порубить и вместе с печенью и сливками смешать с овощами. Все еще раз слегка разогреть и посыпать листьями мелиссы. С этим блюдом сочетается картофельное пюре.

Паштет из печени птицы

Ингредиенты:

300 г печени птицы, 3 ст. ложки свиного жира, 2 головки лука, 1 ст. ложка муки, 2 стручка острого перца, 3 помидора, соль по вкусу.

Приготовление

Поджарить нарезанный тонкими ломтиками лук с 2 ложками свиного жира (или масла). Прибавить печень какой—либо птицы, посыпать мукой и поставить тушить.

Отдельно поджарить с 1 ст. ложкой свиного жира 2 стручка мелко нарезанного острого зеленого перца и измельченные на терке помидоры и прибавить все это к печени.

Посолить, посыпать черным перцем и поставить на слабый огонь. Следить, чтобы не выпарилась вся вода.

Печень в мадере

Ингредиенты:

300 - 400 г печени птицы, 1 стакан молока, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ст. ложка муки, 1 стакан бульона, 50 г мадеры, 2 луковицы, соль по вкусу.

Приготовление

Взять печень разных птиц и замочить на несколько часов в молоке. Сливочное масло пережарить с мукой докрасна, развести стаканом бульона (солить не надо), влить рюмку мадеры, положить печень, тушить под крышкой 5 - 10 минут на слабом огне. Кто любит лук, можно положить его, предварительно ошпарив кипятком.

Птичьи потроха с грибами

Ингредиенты:

На 500 г птичьих потрохов: 250 г грибов, 2 ст. ложки жира, 4 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки муки, соль по вкусу.

Приготовление

Сварить в подсоленной воде печень, желудок, сердце, крылышки и шейку какой либо птицы. Вынуть и мелко нарезать.

Перебрать, промыть и нарезать полосками грибы и обжарить с жиром в течение 15 - 20 минут.

Спассеровать со сливочным маслом и развести бульоном, в котором варились потроха. Как только соус закипит, прибавить, грибы и нарезанные потроха. Тушить еще 10 - 15 минут.

Птица и дичь жареные

Ингредиенты:

На 2 тушки дичи: 1/2 стакана сметаны, 50 г растительного масла, соль.

Приготовление

Подготовленные тушки птицы или дичи жарить в жарочном шкафу, периодически переворачивая и поливая выделившимся соком. Тушки должны иметь поджаристую корочку, поэтому их нужно смазывать сметаной. С остывшей жареной птицы срезать филе, нарезать его ломтиками и уложить обратно на костяк птицы, придав ей первоначальный вид.

Затем птицу уложить на круглое или овальное блюдо (на крутоны, обжаренные во фритюре). На ножки надеть папильотки. Блюдо гарнировать маринованными сливами, виноградом, краснокочанной капустой, яблоками, нарезанными кубиками, и желе.

Отдельно подать соус майонез с корнишонами.

Котлеты, шницель из дичи

Ингредиенты:

На 300 г мяса дичи: 0,5 стакана молока, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ст. ложка сухарей, соль.

Приготовление

В филе дичи после зачистки вставить косточку. Для этого под маленькое филе на тонкий конец большого филе положить ножку от этой же дичи. Ножку для этой цели отрубить выше коленного сустава и счистить с него мясо. Котлеты натуральные в сухарях, котлеты, фаршированные молочным соусом, и шницель приготовить так же, как и из курицы.

Мелкая дичь жареная

Ингредиенты:

На одну порцию: вальдшнеп, дупель - 1 шт. или бекас, перепел - 2 шт., 15 г шпика, 13 г масла сливочного, 23 г печенки, 25 г хлеба пшеничного, 50 г салата или 30 г варенья, соль, зелень.

Приготовление

Филейную часть тушек мелкой дичи (вальдшнепов, дупелей, бекасов и др.) покрыть перед жаркой тонким ломтиком шпика, который укрепить на тушке, перевязав ниткой. Жарить дичь непосредственно перед подачей на плите в сотейнике или сковороде с маслом.

Обжарив филейную часть, тушку перевернуть на спинку и дожаривать ее в жарочном шкафу в течение 5 - 7 минут. С готовой тушки снять шпик и слегка обжарить филейную часть. Из посуды, в которой жарилась дичь, слить жир, налить немного коричневого бульона (20 - 30 мл), прокипятить и процедить.

Печенку домашней птицы слегка обжарить до готовности, после чего протереть через сито. Пшеничный хлеб нарезать на прямоугольные ломтики размером 4 x 8 см, толщиной 1 - 1,5 см, сделать продольное углубление и обжарить на сковороде. В углубление крутона положить слой протертой печенки.

При подаче жареную дичь положить на блюдо, на тушку положить кусочки шпика, после жарки полить соком и маслом и украсить зеленью.

Отдельно подать салат или варенье.

Кухня охотника

Как утверждает охотница, кулинарка и издательница дамского журнала "Харперс Базаар" Джой Мак Грэйл, "сердце" блюда из дичи - маринад. Он готовится и для оленя, и для зайца, и для пернатой дичи.

Чтобы приготовить маринад, требуются: соль, свежемолотый перец, 4 луковицы и 3 морковки, нарезанные кружочками, 4 гвоздики, 8 растертых горошин душистого перца, 3 лавровых листа, 3 зубка чеснока, растертые под прессом, 6 веточек петрушки, 4 ягоды можжевельника, 6 чашек красного сухого вина, 2 чашки оливкового масла, 2 чашки уксуса.

Посолив и поперчив дичь, поместите ее в глиняный горшок и покройте слоями овощей и специй. Полейте смесью вина, уксуса и оливкового масла. Закройте крышкой дичь в маринаде и оставьте на 4 дня в холодном месте, но не на морозе. Если хранить дичь в холодильнике, то надо выставить ее на 2 часа при комнатной температуре. Перед жарением дичь насухо протрите.

Неглубокую кастрюлю смазать маслом, уложить на дно тонкие ломтики шпика, засыпать их мелко нарезанными луком и петрушкой, положить поверх предварительно слегка обжаренных перепелов, облить их вином, сбоку (не задевая дичь) подлить воду, плотно закрыть крышкой и тушить на слабом огне. На 2 перепелки – 25 - 40 г шпика, 1/2 ст. ложки масла, 1 ст. ложка зелени, пол - луковицы, 1 ст. ложка сухого виноградного вина, 1/4 стакана горячей воды, соль.

Рябчиков ощипать, очистить, замочить на 1 - 2 часа в холодной воде, затем насухо обтереть полотенцем и мукой, натереть солью изнутри, обжарить быстро в масле на сковороде до образования корочки, затем положить в неглубокую кастрюлю грудками вниз, залить сметаной, плотно закрыть крышкой и жарить до готовности на слабом огне. Требуется: 1 рябчик, 150 г сметаны, 1 ст. ложка растительного масла, соль.

Любую мелкую дичь (рябчиков, уток и т. д.), очищенную и промытую, замочить в холодной воде на 2 - 3 часа, затем обсушить, натереть солью, посыпать перцем снаружи и изнутри. Нафаршировать солеными грибами, мелко нарубленными и обжаренными на масле с луком. Отверстие зашивают. Тушки кладут спинками на сковороду, добавляют 1/2 стакана воды и ставят в духовой шкаф жарить. Во время жаренья необходимо поливать дичь вытопившимся жиром и соком. Жарят дичь до мягкости в течение 1 - 2 часов. Из готовой дичи удаляют нитки, ложкой вынимают фарш и разрубают тушку на порции. Фарш укладывают на блюдо рядом с дичью. Фаршировать дичь можно также свежими грибами с луком и яйцами, яблоками, рисом, картофелем, черносливом и др.

Рецепт блюда из дичи: заливной мусс из дичи

Сварить глухаря до полной готовности, освободить от костей, удалить кожу, пропустить мясо через мясорубку 2 раза, протереть пюре через сито. Распущенный желатин смешать с бульоном и половиной количества полузастывшего желе залить пюре. Хорошо вымешать, добавить по вкусу мускатный орех и взбитые сливки. Перемешанную массу выложить в специальную форму, облитую изнутри оставшимся желе, хорошо застывшим. Поставить в холодильник, чтобы мусс хорошо окреп. Перед подачей форму с муссом на несколько секунд опустить в горячую воду, затем перевернуть на тарелку и снять форму. Вокруг украсить венком из нарезанного лапшой салата, смешанного с порезанными таким же образом свежими огурцами, заправленными уксусом и оливковым маслом. Требуется: 1 глухарь, 100 г масла оливкового, 50 г вина сухого, 2 ст. ложки желатина, 2,5 стакана бульона, 0,5 сливок, мускатный орех, соль по вкусу.

С тушки рябчика снимают филе. Придают филе рябчика форму котлеты и припускают с добавлением сливочного масла. При подаче на блюдо кладут крутон из поджаренного пшеничного хлеба, а на него филе. На гарнир используют припущенную морковь, нарезанную кружочками, вареные стручки фасоли, зеленый горошек, жареные головки лука - саженца, спаржу отварную. Сверху филе поливают соусом с вином. Ингредиенты рецепта филе: Рябчики 2 шт., масло сливочное 80 г, хлеб пшеничный 120 г, лук - саженец 8 головок, морковь 2 шт., фасоль (стручки) 100 г, зеленый горошек 100 г, спаржа 100 г, соус 50 г на порцию.