

Dušena divjačina s pečeno bučo hokaido in salsa verde

Jesen je sezona divjačine, zato v tokratni številki delim divjačinsko obarvan recept. To je moj osnovni recept za dušeno divjačino, ki ga je mogoče nadgraditi po želji. Tudi priloga, pečena buča hokaido, je jesenska, preprosta in okusna. Lahko jo zamenjate s katero drugo prilogo: na primer pečenim krompirjem, rižoto (z gobami) ali dušenim rižem. Jed celostno dopolni italijanska salsa verde, ki doda svežino in zeliščnost ter jed barvno poživljuje. Salsa verde ni nuja, lahko jo izpustimo ali zamenjamo s katerim drugim nadevom, na primer pestom.

Kako dušiti divjačino?

Dušenje je kuharska tehnika, pri kateri sestavine s kombinacijo kuhanja in soparjenja v vodnem mediju »dušimo« do mehkega. Po navadi dušimo

pri nizkih temperaturah (70–90 °C) v tesno zaprti posodi. Takšne razmere omogočajo, da pri dušenju nastaja vodna para, ki na pokrovu posode kondenzira in se utekočini ter nato znova izpari. Takšno kroženje vode v kuharskem pomenu omogoča dvoje: mehčanje sestavin in intenzivne, med seboj dobro povezane okuse. Zato za dušenje izbiramo sestavine, ki potrebujejo dalj časa, da se zmehčajo. Ko govorimo o mesu, so to kosi, ki vsebujejo več veznih tkiv (opne, kite, kosti, hrustanec ...). Taki kosi so vrat, krače, rebra, plečka (sprednja noga) in podobno. Živalska vezna tkiva vsebujejo kolagen, ki se med procesom dušenja počasi »topi« in pretvarja v želatino, ki poskrbi, da se meso v tem procesu ne »izsuši«. Zato velja: več kot je je kolagena, boljša bo končna jed. Z dušenjem torej lahko zmehčamo še tako žilavo meso. Vse, kar je potrebno, sta čas in prava temperatura (kolagen



Slika 1: Ideja za jesensko pojedino. Dušena divjačina, pečena buča hokaido in salsa verde.



Slika 2: Dušena divjačina. Za dušenje so najprimernejši žilavi kosi divjačine: vrat, krače ali plečke.

se najintenzivneje pretvarja v želatino pri temperaturi 70–90 °C).

Divjačina (meso divjih parkljarjev) sodi v kategorijo rdečega mesa, zato opisane zakonitosti veljajo tudi pri dušenju divjačine. Razlika je zgolj, da divjačinsko meso največkrat vsebuje več veznih tkiv kot meso njihovih domačih sorodnikov. To je zato, ker se divje živali neprimerno več gibajo in so pri uplenitvi po navadi starejše od optimalne »klavniške« starosti. Več gibanja in višje starosti pa so povezane z več veznih tkiv. To pomeni, da moramo divjačino dušiti dlje časa, da meso postane mehko; po mojih izkušnjah v grobem dvakrat dlje od domačega mesa. Odvisno od kosa – (3)4–8(12) ur, odvisno zlasti od starosti uplenjene živali. Za dušenje so najprimernejši kosi vrat, plečka in krače, po možnosti s kostjo. Izogibajte se dušenju divjačinskega stegna in hrbta, saj tudi pri divjadi vsebujeta malo veznih tkiv. Poleg tega je divjačina zelo pusto meso. Zaradi obojega bosta stegno in hrbet po dušenju zelo suha in neprijetne teksture.

Če povzamem: z dušenjem bomo zmeščali še tako žilave kose mesa. Vse, kar je potrebno, je dovolj časa in prava temperatura. Dušenje žilavih kosov divjačine pri tem ni nobena izjema in če upoštevate opisana navodila, bi z malo prakse dušenje divjačine (in drugega mesa) moralo postati »mala malica« in zelo uporabna kuharska tehnika.

Sestavine za štiri osebe

Za dušeno divjačino:

- 800–1000 g divjačinskega (jelenjad, srnjad, div. prašič, gams ...) vratu, plečke, krač ali reber, po možnosti s kostjo,
- 1 večja čebula,
- 1 večji korenček,
- 4–5 strokov česna,
- 1 steblo zelene (po želji),
- 1 sladka paprika (po želji),
- 1 dl rdečega vina,
- 1 jušna žlica paradiznikove mezge,
- 2 čajni žlički suhe mlete sladke paprike,
- šop timijanovih vejic ali 2 čajni žlički suhega timijana,
- 3 lovorove liste,
- vejica žajblja ali rožmarina (po želji, eno ali drugo),

- sol in poper po okusu
- voda po potrebi (lahko tudi jušna osnova, čeprav je divjačina zaradi intenzivnega okusa zares ne potrebuje),
- olivno ali drugo olje po potrebi.

Za pečeno bučo hokaido:

- 1 srednje velika buča hokaido,
- šop timijanovih vejic ali 2 čajni žlički suhega timijana,
- nekaj lovorovih listov,
- olivno ali drugo olje po potrebi,
- sol in poper po okusu.

Za salso verde (približno razmerje, delajte po okusu):

- 1 manjša šalotka ali sladka čebula,
- 1 strok česna,
- čili po okusu (po želji),
- 3–4 jušne žlice jabolčnega kisa,
- 1–2 jušni žlici dobrega olja,
- 1 dl sesekljanih mešanih svežih listov zelišč (peteršilj, bazilika, drobnjak, origano, meta, melisa ...),
- sol in poper po okusu,
- sladkor ali med po okusu.

Navodila

Za dušeno divjačino:

1. Meso očistite večjih kosov open. Pri tem ste lahko zelo površni. Meso dobro nasolite in popoprajte. Začinjeno meso dajte v hladilnik v odkrito posodo za vsaj 30 min ali bolje nekaj ur. Ta postopek pripomore k boljši začinjenosti in oblikovanju boljše skorjice pri peki.
2. Medtem očistite vso zelenjavo in jo narežite na večje kose.
3. Pripravite težko litoželezno posodo (»dutch oven«) ali drugo posodo s tesno prilegajočim se pokrovom, ki je brez sloja proti sprijemanju hrane. Lahko uporabite tudi pekač (glejte navodila spodaj).
4. V posodi segrejte olje na visoki temperaturi; olje je prave temperature, ko vanj previdno kanemo kapljico vode in le-ta v trenutku izhlapi. Nato zmanjšajte temperaturo. Med tem ko se olje segreva, dobro osušite meso s



Slika 3: Zimske buče vseh vrst se v jeseni dobro podajo k divjačini.

papirnatimi brisačami. Osušeno meso položite na olje in ga opecite na vseh straneh. Pri tem si vzemite čas, saj je postopek bistven za nadaljnji okus jedi. Peka bo najverjetneje trajala vsaj 10–15 min, lahko dlje. Če imate več mesa, meso pecite postopoma. Na dnu posode se bo nabiral fond (delčki mesa, ki se primejo posode), ki ga ne odstranjujte. Če fond postaja pretemen oz. črn, ga zalijte s kančkom vode, da zmanjšate temperaturo posode in nadaljujte s peko.

5. Ko je meso popečeno, ga zložite iz posode in popecite vso zelenjavo, razen česna, približno 5 do 10 minut.
6. Ko je zelenjava popečena, dodajte česen in takoj ko zadiši, še paradižnikovo mezgo. Nadaljujte s peko še kakšno minuto, dokler se olje zaradi mezge ne obarva rahlo oranžno. Nato dodajte mleto papriko in vsa preostala zelišča, dobro premešajte in zalijte z vinom. Vzemite leseno kuhalnico in ko vino zavre, postrgajte ves nabrani fond z dna posode.
7. Ob stalnem mešanju kuhajte tako dolgo, dokler ves alkohol iz vina ne izpari in ne nastane gosta omaka. Nato dodajte približno deciliter vode. V posodo zložite meso in zalijte s toliko vode ali jušne osnove, da tekočina do polovice prekriva meso.
8. Pustite, da vsebina zavre in nato posodo pokrijte. Pokrito dušite na štedilniku na nizki temperaturi ali v pečici pri temperaturi 175–180 °C. Tekočina mora rahlo brbotati, tako da nastaja vodna para. Nikoli ne sme močno vreti. Če se to zgodi, zmanjšajte temperaturo.
9. Pokrito dušite vsaj dve uri in pol oziroma dokler meso ni mehko (po navadi 3–4 ure) – vanj lahko zasadimo nož ali vilice brez upora. Med dušenjem večkrat obrnite meso in preverite količino tekočine v posodi – po potrebi dodajte vročo vodo.
10. Ko je meso mehko, ga zložite iz posode in razrežite na primerne kose. Medtem povrite preostalo vsebino v posodi, da jo zgostite in se oblikuje naravna omaka. Dodajte meso in začinite s soljo in poprom po okusu. Če je omaka prekisla, glede na vaš okus, jo uravnotežite s sladkorjem ali medom. Lahko

dodate tudi kanček sojine omake za »ekstra« mesni okus. Postrezite toplo.

11. Dušeno divjačino lahko pripravite vnaprej in jo pogrejete. V hladilniku zdrži do enega tedna. Jed je primerna za zamrzovanje.

Opomba: Če nimate primerne posode, lahko dušite tudi v globokem pekaču. Vsebino v njem najprej v celoti prekrijte s papirjem za peko. Nato pekač na tesno pokrijte z alu-folijo. Dušite v pečici po navodilih.

Za pečeno hokaido bučo:

1. Segrejte pečico na 200 °C.
2. Bučo prepolovite z ostrim nožem na ravni čvrsti podlagi in jo očistite semen. Po želji jo olupite. Narežite na večje kose, ki jih boste lahko jedli.
3. Narezano bučo zložite v pekač, dodajte vejice timijana in lovorove liste, posolite, popoprajte in dobro naoljite.
4. Pecite 20–30 min. oziroma dokler buče niso mehke po vašem okusu – med peko buče obrnite iz z nožem preverite mehko.
5. Ko so buče mehke, lahko po želji za 3–5 min. vključite funkcijo žar, da se buče dobro zapečejo.
6. Pečene buče postrezite tople poleg divjačine.

Za salso verde:

1. Šalotko narežite na čim manjše kose in sesekljajte česen ter čili (po želji). Vsebino prelijte s kisom in dodajte ščepec soli. Marinirajte 30 min., da šalotka in česen izgubita ostrino.
2. Medtem grobo sesekljajte zelišča in jih dodajte k marinirani šalotki in česnu.
3. Dodajte olje in sol ter poper po okusu. Dobro premešajte. Po želji lahko kisline uravnotežite s sladkorjem ali medom po okusu.
4. Salso verde postrezite poleg dušene divjačine, lahko jo postrežete kot nadev tudi k drugim jedem: od rib, do enolončnic ali testenin. V hladilniku zdrži do dveh tednov.

Besedilo in fotografije:
Jernej JAVORNIK