Мясо лося, тушенное с курагой.

Из мякоти нарезают плоские куски массой 100—150 г, толщиной 1—1,5 см. Отбивают мясо деревянным молотком. В кастрюле с толстым дном разогревают растительное (желательно оливковое) масло и обжаривают в нем куски мяса 1—2 мин до образования корочки. Складывают обжаренное мясо в отдельную посуду. В масле обжаривают нарезанный репчатый лук и кладут на лук подготовленные куски мяса. Морковь нарезают тонкой соломкой или натирают на крупной терке и кладут поверх мяса. Затем заливают кипятком или горячим бульоном из расчета 1 стакан жидкости на 1 кг мяса и тушат под крышкой 1,5—2 ч. За 15—20 мин до готовности солят, кладут промытую курагу, томат-пасту, добавляют по вкусу специи (перец, лавровый лист, толченый мускатный орех). При отсутствии кураги можно положить мелко нарезанные и очищенные антоновские яблоки. Для густоты соуса добавляют немного спассерованной муки.

На 1 кг мяса: 80—100 г растительного масла, 2—3 луковицы, 3—4 моркови, 1/2 стакана кураги или нарезанных яблок, 1 столовая ложка томат-пасты или 3—4 спелых помидора, 1 столовая ложка муки. Соль и специи по вкусу.

Это блюдо можно приготовить из мяса всех диких копытных животных.

Жаркое из кабана в маринаде.

Способ приготовления :

Мясо вымыть и 1 — 4 дня мариновать в уксусе и красном вине с добавлением пряностей, нарезанного кубиками лука, моркови и сельдерея.

(Свежее мясо мариновать 4 дня!)

Затем мясо обсушить, посолить и в разогретом растительном масле со всех сторон обжарить до появления коричневой корочки, полить маринадом с приправами и

овощами и довести до кипения.

Мясо выложить, в жире от жарения подрумянить муку до коричневого цвета, налить маринад с пряностями и овощами и довести до кипения. Опять положить мясо и, закрыв крышкой, тушить около 1,5 часов в духовом шкафу при температуре 180°. Затем пропустить соус через сито и по вкусу заправить.

Жаркое нарезать и подать с грушами, фаршированными брусникой, или брюссельской капустой и клецками из белого хлеба.

Состав на 4 порции :

• 750 г мяса дикого кабана (от задней ноги, рулета или плечевой части)
• 1 ч. ложке ягод можжевельника
• 1 ч. ложка горошин черно перца и тимьяна
• 1 лавровый лист
• 2 гвоздики
• 1 луковица
• 1 морковь

Седло косули, запеченное в тесте

. Седлом называют поясничную часть туши от последнего ребра до тазовых костей. Мясо натирают солью, черным молотым перцем, шпигуют брусочками сала и дольками чеснока. Подготавливают дрожжевое тесто (желательно из ржаной муки). Можно приготовить пресное тесто, замесив его более жидким, чем для лапши. Раскатывают тесто на два пласта толщиной 1—1,5 см. На один кладут подготовленное мясо и накрывают сверху другим пластом, края теста защипывают. Помещают в духовой шкаф или в русскую печь на 2—2,5 часа, подложив вниз деревянные палочки.

Мясо косули в красном вине.

Способ приготовления :

Вымытое и очищенное от пленок мясо нашпиговать крупно нарезанными овощами, посолить и обжарить со всех сторон на сковороде с тефлоновым покрытием. Добавить мелко нарезанные оставшиеся овощи, а также мелко нарезанный лук. приправить пряностями, добавить кипящей воды и тушить до готовности под крышкой. В конце добавить необходимое количество бульона или горячей воды и поварить еще немного. Попробовать, при необходимости посолить, влить красное вино.

Состав на 2 порции :

- 300 г мяса косули
- 5 г подсолнечного масла
- 20 г моркови
- 20 г сельдерея
- 20 г петрушки
- 1 луковица
- 1 лимон
- молотый черный перец
- тимьян (чебрец)
- лавровый лист
- соль
- 50 г красного вина

Холодная косуля с салатом.

Способ приготовления :

Мясо натереть солью, перцем и растертыми ягодами можжевельника, обжарить в растительном масле до коричневой корочки, поставить в духовой шкаф, нагретый до температуры 200°, и запекать в течении 1 часа.

Остудить, нарезать ломтиками и сервировать на блюде. Сельдерей очистить, помыть, нарезать сначала очень тонкими кружочками, затем тонкой соломкой.

Яблоко очистить, удалить сердцевину и нарезать мелкой соломкой. Сельдерей и яблоки смешать с соком лимона, щепоткой соли, перцем и взбитыми в густую пену сливками. Сервировать в салатнице, украсив дольками мандаринов, грецкими орехами и вишнями.

Блюдо подать холодным с кемберлендским соусом (продается в магазинах).

Состав на 4 порции :

• 750 г мякоти косули от задней ноги
(удалить жилы и перевязать шпагатом)
• соль, перец
• несколько ягод можжевельника
• 2 ст. ложки растительного масла
• 1 корень сельдерея
• сок 1/2 лимона
• 1 яблоко
• 1/16 л свежих сливок

Для украшения :

• дольки мандаринов
• ядра грецких орехов
• вишня

Печенка по-охотничьи.

Сразу же после удачной охоты на животных охотники готовят жареную печенку.
Первый способ. Большие куски печени по 200—300 г насаживают на ошкуренные и заостренные в виде ромба палки-вертела длиной около 1 м. На кусках печени делают надрезы, которые посыпают солью. Палки втыкают у костра с наклоном — куски

печени должны находиться на расстоянии 20—30 см от пламени костра с подветренной стороны, чтобы печень не охватывалась дымом. Палки несколько раз поворачивают. Чтобы ускорить приготовление, можно срезать верхние прожарившиеся слои.

Второй способ. Печень нарезают кусочками не толще 1,5—2 см. Их укладывают на горячую сковородку, смазанную сливочным маслом. Жарят 3—4 мин, затем переворачивают. Печень таким способом жарится не более 8—10 мин. Солят печень в самом конце приготовления. Отдельно в большом количестве жира обжаривают репчатый лук до светло-коричневого цвета и посыпают им готовую печень.

Третий способ. Когда за стол садится много охотников, то можно приготовить блюдо не только из печени, но и из сердца, легкого и почек. Прежде всего почки разрезают до половины и кладут в холодную воду на 3—4 ч. Потом их ошпаривают кипятком. Для этого блюда нужно приготовить в большой кастрюле соус. На сковороде поджаривают муку с большим количеством сливочного масла. Целиком запекают несколько луковиц. Их протирают в пюре и вместе с мукой разводят кипятком до консистенции густого супа. Добавляют в соус соль, красный молотый перец, лавровый лист и другие специи. Ливер нарезают кусочками. Каждый солят, обваливают в муке и обжаривают на горячей сковороде 2—3 мин в надпочечном жире с добавлением растительного масла. Начинать приготовление рекомендуется с легкого; потом обжаривают сердце, затем почки и в самом конце — печень. Слегка обжаренные кусочки ливера складывают в кипящий на слабом огне соус и выдерживают 20—30 мин, помешивая, чтобы блюдо не подгорело. Можно положить в кастрюлю заранее отваренный картофель. Если блюдо получилось слишком густое, добавляют кипяток, если слишком жидкое — разведенную в воде муку. Раскладывают блюдо половником в глубокие миски.

На 1 кг печени или ливера: 1 стакан муки, 2—3 луковицы, 100—150 г масла или жира. Соль и специи по вкусу.

Паштет и жаркое из мяса зайца (из французской кухни).

Для паштета мясо не маринуют. Передние ноги, ребра и шею вместе со свиным салом, нарезанным кубиками, кладут в кастрюлю, вливают туда красное сухое вино, добавляют очищенные зубчики чеснока, лавровый лист и варят около 45 мин без соли.

Потом мясо остужают, отделяют от костей и вместе с вареным салом пропускают два раза через мясорубку. Добавляют в фарш соль, молотый черный перец, натертую на терке цедру лимона или апельсина, толченый мускатный орех и зубчик чеснока, растолченный в ступке.

Для приготовления паштета нужно подготовить посуду для «водяной бани». Для этого в широкую и низкую кастрюлю наливают воду и ставят в нее керамическую миску. Объем миски должен быть таков, чтобы в ней с запасом уместился весь фарш. Миска

должна свободно входить в кастрюлю, так чтобы ее можно было легко вынуть оттуда. Дно миски выкладывают тонкими ломтиками сала, на них кладут фарш, а сверху опять ломтики сала. Заливают примерно половиной того количества жидкости, в которой варилось мясо для паштета, накрывают фольгой и ставят «водяную баню» в горячую духовку на 1 ч. Снимают фольгу и верхние ломтики сала, заливают сверху растопленным сливочным маслом и ставят на холод. Охлажденный паштет украшают клюквой и зеленью.

На 250—300 г мяса: 100-150 г свиного сала, 1 стакан красного сухого вина, 1 столовая ложка сливочного масла, 3—4 зубчика чеснока, 1/2 чайной ложки натертой цедры лимона или апельсина, 1/4 чайной ложки толченого мускатного ореха. Соль, перец по вкусу.

Для жаркого мясистые куски тушки зайца — задние ноги и седло маринуют не менее суток. Мясо обсушивают, натирают солью и перцем и шпигуют тонкими брусочками сала. Складывают его в жаровню, добавляют свиной жир и ставят в горячую духовку на 20 мин.

Обжаренные куски перекладывают из жаровни в кастрюлю для паштета. Оставшийся в жаровне сок остужают, удаляют жир и добавляют туда красное сухое вино. Выливают сок с вином в кастрюлю, где уже лежит мясо, и держат на слабом огне до готовности еще 15—20 мин.

На 1—1,5 кг мяса: 150—200 г свиного жира, 1 стакан красного сухого вина.

Зайчатина-жаркое

Ингредиенты:

1 заяц, 50 г шпика, 50 г сливочного масла, 100 г сметаны, 3 ст. ложки воды, 2-3 ч. ложки соли, 2 ч. ложки молотых можжевеловых ягод.

Приготовление

Зайца вымыть, очистить от пленок, не задевая мяса, разрубить поперек, вымочить в течение 1-1,5 суток в квасу или в маринаде для крупной дичи (см. ниже), затем натереть смесью соли с толчеными можжевеловыми ягодами, нашпиговать, обмазать маслом, положить на противень, политый водой, и поставить в предварительно хорошо

нагретую духовку с сильным огнем на 10-15 мин, чтобы заяц покрылся румяной корочкой.
Зачем уменьшить огонь и через каждые 10 мин в течение 1-1,5 ч поливать стекающим соком, а в конце - сметаной.

Соус из заячьей печени.

Заячью печень варят и протирают через сито. Поджаривают муку (1 столовую ложку) со сливочным маслом (2 столовые ложки), разводят муку белым сухим вином. Смешивают протертую печень с пассерованной мукой, добавляют толченые грецкие орехи, хорошо растирают, вводят соль, перец и доводят до кипения. Соус подают к жаркому из зайца в отдельной посуде.
На 1 заячью печень: 1 столовая ложка муки, 1 столовая ложка толченых грецких орехов, 1/2 стакана белого сухого вина, 2 столовые ложки сливочного масла. Соль, перец по вкусу.

Мясо, запеченное в глине (по-охотничьи).

Кусок мяса, желательно с костью из лопаточной части, может быть массой в несколько килограммов, но его толщина не должна превышать 8—10 см. Мясо тщательно промывают, срезают жилы и пленки, шпигуют брусочками свиного сала и зубчиками чеснока, солят и перчат. Подготовленное мясо обертывают несколькими слоями марли и обмазывают глиной слоем 1—2 см. В горячей земле под костром делают ямку по размеру куска. Мясо запекают сначала с одной стороны, потом — с другой.