

jsme spolu nakupovat víno k vinařům u nás i v zahraničí, od Iva jsem

žilku (střívko) z břišní strany a na rozpáleném oleji na pánvi

se hodí to víno, které má podobné chuťové prvky. Takže například

vety realizoval brilantně, tato pochoutka nám velice chutnala.

► GOURMET TIPY A TRIKY

Kachna stokrát jinak aneb jak ji nevysušit

Pečená kachna patří mezi **nejtypičtější pokrmy české kuchyně**. Se zelím a s knedlíky se odjakživa servírovala při zvláštních událostech.

U nás doma byla pečená kachna doménou babiček, maminka k tomuto pokrmu nikdy příliš netíhla. Vadilo jí, že po tolika hodinách strávených v kuchyni člověk jen „olízne kost“. Jak tedy s tímto druhem masa naložit, aby se člověk mohl těšit z výrazné chuti šťavnatého masa? Poradit

jsm se šla k Michaelu Váňovi, šéfkuchaři restaurací U Modré kachničky v Praze.

Je rozdíl, zda připravujete kachnu domácí nebo divokou. „Z divoké kachny jsou k jídlu víceméně jen prsa. Stehna jsou velmi tvrdá, a proto se využívají spíše do paštik,“ vysvětluje Váňa. „Prsa však bývají masitá. Tak jako u každé zvěřiny maso bývá sušší a je třeba dbát na to, aby se tepelnou úpravou ještě více nevysušilo. To znamená našpikovat je nebo péct s ovocem, například sušenými švestkami, které za tepla nabobtnají a maso zvlhčují.“

Úprava na sladko, tedy se šípkovou, brusinkovou či vinnou omáčkou je podle Váni osvědčenou kombinací. Vhodné je též maso předem 24 hodin marinovat a aby se marináda dobře vsákla, naříznot na několik místech lehce kůži.

Co se domácí kachny týče, v prodejné raději sáhněte spíše po čers-

tvém mase, nikoliv mraženém. Indikátorem čerstvosti je pružná kůže. Máte-li v úmyslu připravit kachnu dle některé z českých receptur, pak vybírejte z české pro-

dukce. „Zkoušeli jsme i maďarské, německé a francouzské, ale mají jinou strukturu masa a tučnost a lépe se hodí na některé

neklasické úpravy jako třeba s ovocem či s houbovou omáčkou,“ říká Váňa.

Při klasické úpravě se zelím kachnu pečlivě nasolte, sůl s kmínem vmasírujte i zevnitř. A teď pozor! Podle Váni dělá řada kuchařů a kuchařek zásadní chybu

v tom, že kachnu hned peče na 180 stupňů, čímž se maso odvodní.

„Musíte je nejprve podusit v přiklopeném pekáči při 120stupňové teplotě, aby pára cirkulovala. Po zhruba dvou hodinách odklopte víko, teplotu v troubě zvedněte na 180 až 200 stupňů a dopečte,“ radí. I na zbytek pečení je dobré vložit do trouby nádobu s vodou, aby prostředí zůstalo vlhké.

Druhým trikem je nacpat kachnu něčím, co bude maso při pečení zvlhčovat. Nechcete-li připravovat jedlou nádivku, stačí jen smíchat namočenou housku s nastrouhaným jablkem a tuto směs po dopečení vyjmout.

K dalším oblíbeným úpravám patří kachna na pomerančích. Maso je na nich třeba péct hned od začátku a šťávu před pečením opět vmasírovat. Na 2,5kg kachnu použijte dva větší pomeranče. Stejně tak se dá péct kachna na fíkách, jablkách, hruškách, broskvích nebo ovoce kombinovat.

Zajímavou chuť dodá i med, který smícháte s vypečeným sádlem a před koncem pečení jím kachnu potřete. Neméně známá francouzská kachní prsa jsou z ptáků speciálně pěstovaných téměř bez pohybu, takže mají řídkší svalovinu. Jsou ideální na minutkovou úpravu na grilu.

Kachna je populární i v asijské kuchyni – maso se ale používá naporcované a vykostěné. Nakládá se do různých marinád, jejichž základem je sójová omáčka. Poté se zprudka osmaží na pánvi (kůžičkou dolů) a dopečou v troubě. Doba přípravy se tím asi o půlku zkrátí a docílí se pěkné křupavé kůžičky.



Klára Smolová
novinářka
a gurmánka

