

Zvěřinová kuchařka

Dalibor Pačes



Zvěřinová kuchařka

Vyšlo také v tištěné verzi

Objednat můžete na
www.cpress.cz
www.albatrosmedia.cz



Dalibor Pačes
Zvěřinová kuchařka – e-kniha
Copyright © Albatros Media a. s., 2024

Všechna práva vyhrazena.
Žádná část této publikace nesmí být rozšiřována
bez písemného souhlasu majitelů práv.



Obsah

PŘEDMLUVA	7
POLÉVKY	
Jelení boršč	10
Vydatná lovecká polévka s kroupami	12
Daňčí krém se slaninou	14
Bažantí vývar s celestýnskými nudlemi a restovanou zeleninou	16
Pikantní zvěřinová polévka	18
Polévka z černé čočky s grilovaným jelením hřbetem	20
Silný jelení vývar s tyrolskými knedlíčky	22
Krémová polévka z mleté zvěřiny	24
PAŠTIKY	
Jemná srnčí paštika v listovém těstě	28
Paštika z divočáka s brusinkami a ořechy v kabátku z anglické slaniny	30
Terina z jelení zvěřiny s krutím masem	32
Daňčí paštika s ořechy a brusinkami	34
Paštika ze srnčích jater se šalvějovým máslem a brusinkovým želé	36
SPECIALITY Z VNITŘNOSTÍ	
Grilovaná játra z divočáka	40
Pikantní srnčí játra v zelené kukuřičné placce	42
Jelení játra s karamelizovanými hruškami a brusinkami	44
Daňčí játra na rozmarýnu s fíky	46
Játra z divočáka načerno	48
Srnčí ledvinky na kari	50
Jelení játra s jablky a ořechy	52
GULÁŠE A RAGÚ	
Segedínský guláš z divočáka	56
Ragú z divoké kachny s hříbků	58
Ragú z divočáka se švestkami	60
Jelení ragú s ostružinami	62
Guláš z divočáka s paprikou	64
Daňčí ragú na portském a rozmarýnu s hroznovým vínem a brusinkami	66
Daňčí ragú na červeném víně	68
Sváteční daňčí ragú s liškami a brusinkami	70
Jelení ragú s mrkví a žampiony	72
Mufloní paprikáš s klobásou	74
Daňčí guláš s dýní	76
Srnčí ragú se sušenými hříbků	78

PEČENÁ ZVĚŘINA

Mufloní plec na divokém koření s velikonoční nádivkou	82
Pečená kýta z divočáka na sečuánském pepři s višňovou omáčkou	84
Glazovaná jelení kýta s rozmarýnovými bramborami	86
Kotlety z divočáka s balzamikovou omáčkou	88
Srnčí kližka se šípkovou harissou	90
Sváteční daňčí kýta s pečenými kaštany	92
Mufloní hřbet na červeném víně se žampiony	94
Srnčí hřbet na jalovci s jablečným čatní	96
Kotlety z divočáka na jablkách s bourbon omáčkou	98
Daňčí pečeně v bylinkové krustě s podzimní zeleninou	100
Trhaná jelení plec s baby karotkou a brusinkami	102
Pomalu pečená srnčí kýta s jarní zeleninou	104

MLETÁ ZVĚŘINA

Cuketové rolky s mletou zvěřinou	108
Šťavnatá sekaná z divočáka s bylinkami	110
Jelení sekaná ve slaninovém kabátku	112
Glazovaná zvěřinová sekaná	114
Zvěřinová sekaná pečená v mléce	116
Zvěřinové dalmátské čufty	118
Mleté bifteky z divočáka ve slaninovém kabátku	120
Zvěřinový kebab	122
Mleté srnčí biftečky	124
Pečené batáty s mletou zvěřinou	126
Hamburger z divočáka s brusinkami a brusinkovým dipem	128
Daňčí hamburger s pikantní majonézou	130

PIKANTNÍ ZVĚŘINA

Srnčí kari s fíky a pomerančem	134
Pikantní daňčí směs zapečená v patisonu	136
Chilli máslové fazole s mletou zvěřinou	138
Srnčí kousky na česneku a zázvoru s blanšírovanou brokolicí	140
Panenská svíčková z divočáka na zázvoru s fazolkami	142
Srnčí kuličky sumac v omáčce z granátového jablka	144
Pečená žebra z divočáka s ananasovou omáčkou	146
Jelení chilli s čokoládou	148

OMÁČKY

Vařená daňčí plec s křenovou omáčkou a chlebovým knedlíkem	152
Jelení řízky s citronovou omáčkou	154
Vařená jelení plec s rajskou omáčkou	156
Srnčí piccata	158
Daňčí plec na šalvěji	160
Jelení hřbet na smetaně s jeřabinami	162
Daňčí kýta se šípkovou omáčkou	164

ROLÁDY, ZÁVITKY A ŘÍZKY

Velikonoční roláda z daňčího krku	168
Srňčí řízky ve vinném těstíčku se sýrem	170
Jelení závitky s pestem z medvědího česneku	172
Daňčí závitky s kapustou a selskou šunkou	174
Srňčí řízky s pikantním medem	176
Silvestrovská jelení roláda s jedlými kaštany a brusinkami	178
Roláda z divočáka plněná sušenými švestkami	180

MINUTKY

Grilované srňčí medailonky	184
Panenko z divočáka na šalvěji s karamelizovanými švestkami	186
Srňčí Stroganov	188
Grilovaná jelení svíčková	190
Grilované srňčí roládky se slaninou a baby špenátem	192
Medailonky z divočáka s lepenicí	194
Daňčí špalíky ve slanině, smetanová omáčka s rozmarýnem	196
Srňčí biftečky s hořčičnou omáčkou a restovanými fazolkami	198
Nudličky z jelení svíčkové s karamelizovanou červenou cibulí	200

RECEPTY ZE ZVĚŘINY Z DROBNÉ ZVĚŘE

Zajíc načerno	204
Špikovaná bažantí prsa s ořechovou omáčkou	206
Prsa z divoké kachny s malinovou omáčkou	208
Bažantí prsa v pomerančové omáčce	210
Divoká kachna pečená s jablky a švestkami	212
Svatomartinská divoká kachna	214
Plněná bažantí prsa	216
Bažantí stehna na zázvoru	218
Zaječí hřbet na rozmarýnu s kapary	220
Zaječí stehna na tymiánu a červené cibuli	222
Zaječí předek na smetaně s liškami	224

SALÁTY A JINÉ RECEPTY

Letní salát s trhaným hřbetem z divočáka a pečenou barevnou mrkví	228
Salát s grilovaným jelením hřbetem a lesními plody	230
Pomazánka ze škvarků z divočáka	232
Staročeské škvarkové placky s mákem	234
Zelné buchty se škvarky z divočáka	236
Valašský kontrabás s uzeným z divočáka	238

PODĚKOVÁNÍ

241

O AUTOROVÍ

243



Vážení čtenáři,

dovoluji si nabídnout vám zvěřinovou kuchařku, která kromě několika tradičních receptů obsahuje převážně moderní, zajímavé a neotřelé postupy na úpravu zvěřiny.

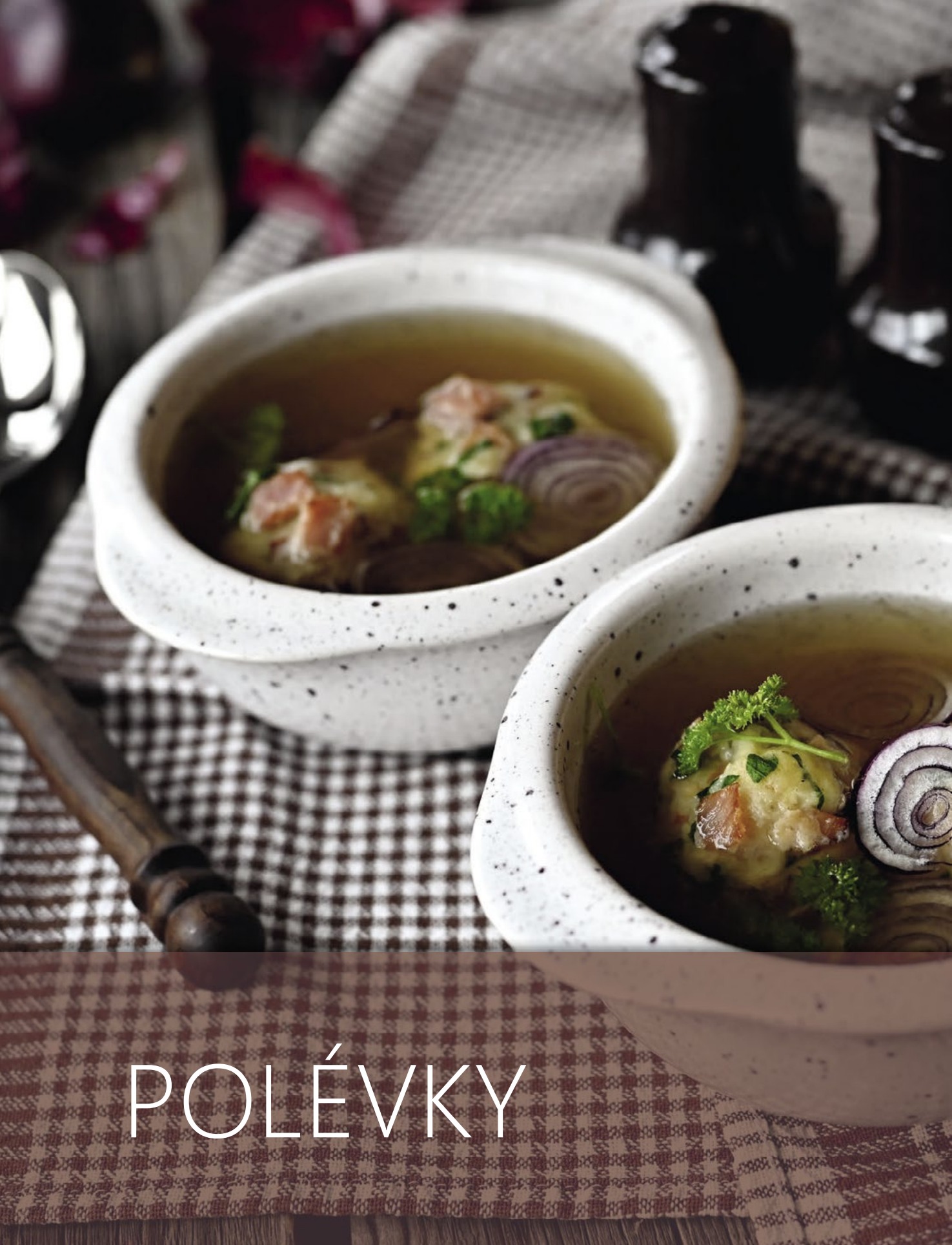
Na úvod je dobré si připomenout, že zvěřinou nazýváme maso zvěře žijící volně v přírodě. Má tmavší barvu, pevnější konzistenci a výrazné aroma. Díky větší pohyblivosti zvěře má jen malý obsah tuku; ve svalovině téměř chybí, více je ho pouze pod kůží a na vnitřnostech. V porovnání s masem domácích zvířat je zvěřina bohatší na bílkoviny a obsahuje více minerálních látek, zejména vápníku, železa a fosforu, a také vitaminů. Na její dobrou stravitelnost má vliv příznivý obsah purinových látek. Díky nižšímu obsahu tuku má zvěřina menší energetickou hodnotu, takže může být směle zařazena do dietního jídelníčku, což v dnešní době jistě ocení mnoho strávníků.

Podle toho, z jaké zvěře pochází, ji dělíme na zvěřinu ze zvěře spárkaté a zvěřinu ze zvěře drobné srstnaté a pernaté. Pro účely této publikace se omezíme jen na běžné druhy u nás žijící zvěře. Ze spárkaté je to srnec obecný, prase divoké, jelen evropský, sika japonský a daněk evropský, z drobné pak zajíc polní, bažant a kachna divoká. Dále budeme vycházet z toho, že kuchařka či kuchař, který se bude chystat na přípravu zvěřinového pokrmu, získá zvěřinu již naporcovanou v dílech. A to ať už chlazenou, či zamrazenou, vždy jen ze spolehlivého zdroje. Zvěřina dnes vcelku běžně nabízená v tržní síti pochází z certifikovaných závodů a provozoven, kde podléhá stálému veterinárnímu dozoru, prohlídkám a vyšetřením (např. u divočáka povinné vyšetření na svalovčitost). Nehrozí tedy, že by byla v jakémkoli ohledu závadná. To však nelze vždy spolehlivě říci o zvěřině, kterou si lovec či uživatel honitby ponechá pro vlastní spotřebu, pokud není alespoň prohlédnuta pověřenou osobou, jíž je prohlížeč zvěřiny. Proto bychom vždy měli dbát na původ zvěřiny. Vyhneme se tak nejenom případným zdravotním komplikacím, ale též nesnadné přípravě zvěřiny nebo ve finále nepříjemnému kulinářskému zážitku.

Pro neznalé bych rád poznamenal, že většinu receptů ze zvěřiny ze spárkaté zvěře lze s úspěchem variovat. To znamená, že například guláš či ragú z jelení nebo daňčí plece je možné připravit i z plece z divočáka. Platí to i pro ostatní postupy – pečení, dušení, grilování atd. Záleží jen na tom, kdo jakou zvěřinu a též chutě preferuje. Horší je to se zvěřinou z drobné zvěře. Tu tak dobře nahradit nelze, pokud nechceme sklouznout k receptu kuře à la bažant. Někdo rád experimentuje, vyzkouší obměnu a kvůli excelentnímu výsledku u ní už zůstane. Nic proti tomu, proti gustu žádný dišputát...

Mým přáním je, aby se zásluhou této kuchařky rozšířil počet konzumentů zvěřiny. Nebojte se pustit do její přípravy. Pokud se budete držet doporučeného postupu, za odměnu si pochutnáte na skvělé zvěřinové specialitě. Příště už ji směle nabídnete hostům. K tomu všemu vám přeji, ať se vám dílo daří. Dobrou chuť!

Dalibor Pačes
Doubravčice květen 2024



POLÉVKY

- 
- ≈ Jelení boršč
 - ≈ Vydatná lovecká polévka s kroupami
 - ≈ Daňčí krém se slaninou
 - ≈ Bažantí vývar s celestýnskými nudlemi a restovanou zeleninou
 - ≈ Pikantní zvěřinová polévka
 - ≈ Polévka z černé čočky s grilovaným jelením hřbetem
 - ≈ Silný jelení vývar s tyrolskými knedlíčky
 - ≈ Krémová polévka z mleté zvěřiny

Jelení boršč

POTŘEBNÉ SUROVINY:

- 400 g jelení plece bez kosti
- 600 g uzeného vepřového ocásku
- 1 zvěřinová klobása
- 2 velké brambory
- 2 velké mrkve
- 1 petržel
- ½ menšího celeru, středně velká bulva červené řepy
- ½ menší hlávky červeného zelí
- 2 červené cibule
- 140 g rajčatového protlaku
- 3 lžíce sádla
- 3 vrchovaté lžíce hladké mouky
- 3 bobkové listy
- 5 kuliček nového koření
- 5 jalovčinek
- lžička celého černého pepře
- 2 větvičky čerstvého rozmarýnu
- 4 lžíce třtinového cukru
- ocet
- sůl

K SERVÍROVÁNÍ:

- zakysaná smetana a hladkolistá petržel

PŘÍPRAVA:

- 1.** Do tlakového hrnce vložíme zvěřinu a uzené maso, přidáme celé koření a jednu neoloupanou cibuli, osolíme, zalijeme 2 litry studené vody a vaříme asi hodinu doměkka. Na páře do poloměkka uvaříme červenou řepu. Vychladlou oloupeme a nakrájíme na větší kostky. Očistíme kořenovou zeleninu, mrkev a petržel nakrájíme na silnější kolečka, celer na větší kostky. Brambory oloupeme a nakrájíme též na větší kostky. Zelí zbavíme vrchních zavadlých listů, vykrojíme košťál a nahrubo nakrájíme.
- 2.** Ve větším silnostěnném hrnci na sádle orestujeme nadrobno nakrájenou druhou cibuli. Přidáme nakrájenou řepu, kořenovou zeleninu, brambory a zelí a za občasného míchání 10 minut restujeme. Pak přidáme rajčatový protlak a cukr a za stálého míchání necháme zkaramelizovat. Poté vsypeme mouku a zeleninový základ za stálého míchání krátce osmahneme. Zalijeme horkým scezeným vývarem a zakryté poklicí zvolna vaříme doměkka. Nakonec přidáme na kostky nakrájenou vařenou zvěřinu a uzené maso a na silnější plátky nakrájenou klobásu a již jen krátce povaříme. Dochutíme octem, cukrem a solí. Boršč by měl mít příjemnou navinulou chuť.
- 3.** Servírujeme s kopečkem zakysané smetany a lístky hladkolisté petržele, podáváme s domácím chlebem či pečivem.



Vydatná lovecká polévka s kroupami

POTŘEBNÉ SUROVINY:

- 1 kg kostí z divočáka
- 300 g ořezu z divočáka
- 100 g slaniny
- 150 g ječných krup
- 4 velké brambory
- 2 velké hrsti sušených hub
- 1 menší cibule
- 3 stroužky česneku
- 2 vrchovaté lžíce hladké mouky
- lžíce sádla
- 3 bobkové listy
- 10 modrých jalovčinek
- sůl

PŘÍPRAVA:

- 1.** Kroupy v cedníku důkladně propláchneme studenou vodou, vložíme do hrnce, přidáme sušené houby, zalijeme litrem studené vody a alespoň 2 hodiny necháme namáčet. Vodu, ve které se kroupy a houby namáčely, nesléváme, jen ji osolíme a kroupy uvaříme doměkka. Hrncem odstavíme a pod poklicí necháme vstřebat vodu.
- 2.** Brambory oloupeme, nakrájíme na menší kousky, osolíme a uvaříme téměř doměkka. Uvažené brambory scedíme a pod poklicí je necháme dojít.
- 3.** Kosti i zvěřinu opláchneme studenou vodou, osušíme, kosti nasekáme na menší kusy a ořez podle potřeby pokrájíme na menší kousky. Osolíme a ze všech stran obalíme v hladké mouce. Ve větším hrnci rozpustíme sádlo, vhodíme na kostičky nakrájenou slaninu, necháme zesklivatět, přihodíme nadrobno nakrájenou cibuli a celé koření a krátce orestujeme. Orestovaný základ vyjmeme děrovanou naběračkou a odložíme stranou. Na rozpáleném tuku ze všech stran zprudka osmahneme kosti a zvěřinu, vložíme orestovaný základ, zalijeme 1,5 litrem horké vody, přiklopíme a zvolna táhneme 2 až 3 hodiny. Pak scedíme, pečlivě odstraníme kosti včetně případných úlomků a celé koření, vše ostatní vrátíme do vývaru, přidáme uvažené kroupy s houbami a brambory a krátce povaříme. Nakonec dochutíme utřeným česnekem a solí.
- 4.** Porce vydatné lovecké polévky posypeme nakrájenou natí z mladých cibulek, podáváme s tmavým chlebem nebo pečivem.



Daňčí krém se slaninou

POTŘEBNÉ SUROVINY:

- 250 g daňčího ořezu bez kosti
- 250 daňčích kostí s klouby
- 1 mrkev
- 1 petržel
- kousek celeru
- 1 šalotka
- 3 lžíce másla
- 1 vrchovatá lžíce hladké mouky
- 100 ml 33% smetany
- 50 ml suchého bílého vína
- 2 žloutky
- 2 bobkové listy
- 3 kuličky nového koření
- ½ lžičky celého černého pepře
- mletý bílý pepř
- muškátový květ
- sůl

NA DOKONČENÍ:

- 100 g tenkých plátků anglické slaniny
- svazek čerstvého tymiánu nebo jiných bylinek

PŘÍPRAVA:

- 1.** V tlakovém hrnci na dvou lžících másla dozlatova osmahneme nakrájenou kořenovou zeleninu a cibuli, vhodíme celé koření, přidáme pokrájenou zvěřinu a na menší kusy rozdělené kosti a také ze všech stran zprudka osmahneme. Pak osolíme, zalijeme 2 litry studené vody a podle stáří zvěře, z níž zvěřina pochází, vaříme asi hodinu doměkka. Vývar přes cedník vyložený plátenkem scedíme.
- 2.** Ze zbylé lžíce másla a mouky připravíme světlou jíšku, rozředíme ji trochou vývaru, vlijeme do hrnce s vývarem, metličkou důkladně prošleháme a za občasného míchání 15 minut povaříme. Poté postupně přidáme uvařenou zvěřinu a zeleninu a tyčovým mixérem najemno rozmixujeme. Ochutíme pepřem a muškátovým květem, dosolíme, vlijeme smetanu prošlehanou se žloutky, zjemníme bílým vínem, promícháme a již nevaříme.
- 3.** Servírujeme s plátky slaniny dokřupava upečenými v troubě na plechu vyloženém pečicím papírem a čerstvými bylinkami.



Bažantí vývar s celestýnskými nudlemi a restovanou zeleninou

POTŘEBNÉ SUROVINY:

NA BAŽANTÍ VÝVAR:

- skelety ze dvou bažantů
- 1 mrkev
- 1 petržel
- půlka menšího celeru
- lžička krupicového cukru
- lžička celého pepře
- 5 jalovčinek
- sůl

NA CELESTÝNSKÉ NUDLE:

- 250 ml plnotučného mléka
- 150 g polohrubé mouky
- 2 vejce
- hrst plocholisté petržele
- špetka strouhaného muškátového oříšku
- sůl
- máslo na smažení

NA RESTOVANOU ZELENINU:

- 1 větší mrkev
- 1 petržel
- 1 kedlubna
- sůl
- lžíce másla

PŘÍPRAVA:

- 1.** Bažantí skelety opláchneme studenou vodou, osušíme, rozdělíme na menší kousky, položíme na plech vyložený pečicím papírem, posypeme cukrem a v troubě předehřáté na 250 °C pečeme asi 20 minut. Během pečení kousky skeletů obrátíme. Pečené kosti vložíme do hrnce, osolíme, přidáme celé koření, zalijeme 1,5 litrem studené vody, přivedeme k varu, teplotu snížíme, přilijeme 0,5 litru studené vody a velmi zvolna táhneme 4 hodiny. Půl hodiny před koncem vaření přidáme očištěnou a pokrájenou kořenovou zeleninu. Vývar scedíme přes síto vyložené plátnem a udržujeme v teple.
- 2.** Mezitím, co se vaří vývar, si připravíme celestýnské nudle a restovanou zeleninu. Všechny suroviny na celestýnské nudle kromě petrželové natě důkladně prošleháme a necháme asi 15 minut odpočinout. Pak přidáme nadrobno nakrájenou plocholistou petržel, promícháme a na pánvi s rozpuštěným máslem smažíme tenké palačinky. Usmažené palačinky pevně srolujeme a krájíme na spirálky o tloušťce asi 0,5 cm. Zeleninu očištíme, nakrájíme na julienne nudličky a na pánvi s rozpuštěným máslem restujeme 3 minuty. Mírně osolíme.
- 3.** Polévku servírujeme tak, že na nahřáté hluboké talíře položíme spirálky celestýnských nudlí, zalijeme horkým vývarem a navrchu ozdobíme restovanou zeleninou a plocholistou petrželkou. Pokud na skeletech zůstala nějaká zvěřina, po uvaření ji obereme a při servírování přidáme k nudlím.



Pikantní zvěřinová polévka

POTŘEBNÉ SUROVINY:

- 1,2 kg jelení nebo daňčí klížky s kostí
- 2 červené cibule
- 6 stroužků česneku
- 8 plátků čerstvého zázvoru
- 2 velká rajčata
- 2 čerstvé chilli papričky
- 4 lžíce olivového oleje
- 4 lžíce sladké sójové omáčky
- 3 hvězdičky badyánu
- 3 bobkové listy
- svitek skořice
- 2 lžíce třtinového cukru
- lžička mleté sladké papriky
- rýžový ocet
- sůl

K PODÁVÁNÍ:

- asijské nudle
- jarní cibulka
- čerstvý koriandr
- čerstvá chilli paprička

PŘÍPRAVA:

- 1.** Kost klížky pilkou nařežeme na menší špalíky, zvěřinu překrojíme. Nahrubo pokrájenou cibuli a nasekané chilli papričky necháme ve větším hrnci se silným dnem na rozpáleném oleji zeskovatět. Vložíme špalíky klížky a ze všech stran je opečeme. Zasypeme sladkou paprikou a promícháme. Přidáme plátky česneku a zázvoru, nakrájená rajčata, badyán, bobkové listy, skořici, sójovou omáčku a vrchovatou lžičku soli. Zalijeme 2,5 litry vody a zakryté poklicí zvolna vaříme 2 až 3 hodiny doměkka.
- 2.** Z polévky vyndáme uvařenou zvěřinu a celé koření. Zvěřinu obereme z kostí a vrátíme do polévky. Polévku dochutíme rýžovým octem, cukrem a solí.
- 3.** Podáváme s asijskými nudlemi a nasekanou jarní cibulkou, chilli papričkou a koriandrem.



Polévka z černé čočky s grilovaným jelením hřbetem

POTŘEBNÉ SUROVINY:

- 400 g černé čočky
- 300 g jeleního hřbetu bez kosti
- 1,5 l zvěřinového vývaru
- 2 mrkve
- 1 malá šalotka
- 2 stroužky česneku
- 2 lžíce slunečnicového oleje
- lžíce másla
- 2 bobkové listy
- 3 jalovčinky
- 3 kuličky nového koření
- ½ lžičky celého černého pepře
- čerstvě mletý barevný pepř
- sůl
- tmavá instantní jíška

PŘÍPRAVA:

- 1.** V hrnci se silným dnem rozejdeme lžici oleje a lžici másla. Nejdříve osmahneme na plátky nakrájenou mrkev a celé koření. Pak přidáme nadrobno nakrájenou šalotku, krátce osmahneme, poté přidáme na plátky nakrájený česnek a velmi krátce osmahneme, jen co se rozvoní. Nakonec vsypeme čočku, promícháme, aby se obalila v tuku, a krátce osmahneme. Zalijeme vývarem, osolíme, zakryjeme poklicí a mírným varem vaříme, až je čočka měkká. Podle potřeby polévku zahustíme jíškou, krátce povaříme a dochutíme solí.
- 2.** Důkladně odblaněný hřbet nakrájíme přes vlákno na tenké plátky, jen klouby prstů je zlehka naklepeme, z obou stran osolíme a posypeme barevným pepřem. Zvěřinu z obou stran opečeme na rozpálené grilovací pánvi lehce potřebné olejem. Opečené plátky hřbetu nakrájíme na nudličky.
- 3.** Polévku servírujeme s nudličkami grilovaného hřbetu a čerstvými bylinkami.



Silný jelení vývar s tyrolskými knedlíčky

POTŘEBNÉ SUROVINY:

- 2 litry silného dlouho taženého vývaru z jeleních kostí

NA TYROLSKÉ KNEDLÍČKY:

- 5 starších housek
- 250 ml plnotučného mléka
- 100 g tyrolského špeku
- 30 g másla
- 1 vejce
- 3 lžíce strouhanky
- hrst nadrobno nasekané petrželky
- čerstvě mletý černý pepř
- muškátový oříšek
- sůl

PŘÍPRAVA:

- 1.** Housky nakrájíme na kostičky, dáme do misky a zalijeme je vlažným mlékem, v němž jsme rozšlehali vejce. Na pánvi na rozpuštěném másle osmahneme na kostičky nakrájený tyrolský špek. Osmahnutý špek necháme krátce zchladnout, pak ho společně s nasekanou pažitkou přidáme do mísy s pečivem. Osolíme, opepříme, přidáme špetku čerstvě nastrouhaného muškátového oříšku a dobře promícháme.
- 2.** Ze vzniklé směsi tvarujeme rukama zvlhčenýma studenou vodou pevné knedlíčky o průměru 4 centimetry. V osolené vodě je vaříme 10 až 12 minut.
- 3.** Tyrolské knedlíčky vkládáme do talířů s horkým vývarem až těsně před podáváním.

Vážení čtenáři, právě jste dočetli ukázkou z knihy Zvěřinová kuchařka.
Pokud se Vám ukáзка líbila, na našem webu si můžete zakoupit celou knihu.