

Hřbet ze srnčího s mangoldem a černým kořenem

Celkový čas vaření **120 min.** 45 min. Doba přípravy **50 min.** Doba vaření **25 min.** Čas na odležení

INGREDIENCE

10 Porce

Na srnčí:

1,2 kg hřbetu ze srnčího, připraveného do trouby

200 g kuřecího prsního filé, nahrubo nakrájeného

1 vejce

150 ml smetany ke šlehání

30 g petržele, nahrubo nasekané

200 g lesních hub, jemně nakrájených na kostičky
sůl

700 g pepř
mangoldu, pouze listy, stonky ponechány stranou

500 g tramezzini chleba

100 ml rostlinného oleje, na smažení

Na pyrě:

500 g celeru, jemně nakrájeného na kostičky

50 ml smetany ke šlehání
sůl

Na zeleninu:

50 ml olivového oleje

400 g stonků mangoldu, nakrájených na kousky o velikosti sousta

400 g černého kořene, oloupaného, nakrájeného na kousky o velikosti sousta

100 g cibule, nakrájené na klínky

POSTUP PŘÍPRAVY

Krok 1

Pro přípravu fáše na srnčí vložte kuřecí prso asi na 10 minut do mrazáku. Mělo by být velmi studené, ale ne zmrzlé. Spolu s vejcem, smetanou a petrželí rozmixujte v kutru na fáši. Propasírujte přes jemné síto, abyste odstranili vlákna. Houby zprudka opečte na troše oleje na velmi vysokém plameni asi 1 minutu. Vychladlé houby vmíchejte do poloviny fáše. Ochutťe solí a pepřem a uložte do chladu do dalšího použití.

Krok 2

Listy mangoldu blanšírujte asi 30 sekund. Rozložte je na čistou utěrku, přikryjte druhou utěrkou a lehce zploštěte válečkem.

Krok 3

Listy mangoldu potřete čistou drůbeží fáší (bez hub). Hřbet ze srnčího do nich zabalte. Plátky tramezzini rozložte, potřete houbovou fáší a obalte jimi maso.

Krok 4

Pro pyrě vařte celer v dostatečném množství osolené vody asi 20 minut. Dobře scedte a rozmixujte se smetanou a solí ve stolním mixéru nebo robotu dohladka.

Krok 5

Mezitím pro zeleninu zahřejte olivový olej v mělké pánvi. Stonky mangoldu, černý kořen a cibuli zlehka restujte 3–5 minut bez zbarvení. Podlijte

1 l zvěřinového vývaru
200 ml Kikkoman Sladká omáčka
na rýži
10 g kukuřičného škrobu
Dále:
50 g krvavce menšího (salad burnet)

zvěřinovým vývarem a nechte mírně probublávat asi 10 minut, aby se tekutina zredukovala. Přidejte Kikkoman Omáčku na sushi rýži. Kukuřičný škrob rozmíchejte s trochou vody dohladka a použijte k lehkému zahuštění omáčky.

Krok 6

Přehřejte troubu na 160 °C (horkovzduch). Na pánvi rozehejte rostlinný olej na středním plameni. Srnčí zabalené v tramezzini opékejte ze všech stran 4–5 minut do zlatova, poté přendejte na mřížku a pečte v troubě uprostřed asi 10 minut. Připravte na vnitřní teplotu cca 50 °C. Vyjměte z trouby a nechte asi 5 minut odpočinout, teplota vystoupá přibližně na 56 °C. Nakrájejte ostrým nožem.

Krok 7

Na mělké talíře naneste mangold a černý kořen s trochou omáčky. Přidejte pyrě. Navrch položte srnčí a podávejte ozdobené krvavcem menším (salad burnet).

Poznámka: Krvavec menší je bylinka s chutí čerstvé okurky, vhodná zejména do studené kuchyně. Nejlépe ho nahradíte právě kouskem oloupané okurky nebo brutnákem, případně směsí kopru a máty pro podobnou svěžest.