Lekcja #24: Dziczyzna w wolnowarze i brytfannie. Jak zaplanować długie duszenie?

Rozdział 5: Miękkość, temperatura i ratunek w kuchni · Kategoria: Wolnowar

Łopatka jelenia, karkówka sarny i goleń z kością dobrze nadają się do powolnego duszenia. Wybór między wolnowarem a garnkiem w piekarniku wpływa na ilość płynu, porę rozpoczęcia pracy i sposób wykończenia sosu.

> **Polecany produkt (Wolnowar) i rola w kuchni**
> Ossobuco z jelenia (58 zł/kg), Golonka z sarny (58 zł/kg), Karkówka z sarny (65 zł/kg) | Materiał wideo 9:16: Planowanie duszenia w wolnowarze

Dopasuj kawałek do wielkości naczynia

Do wolnowaru wybierz rozmrożone mięso, które mieści się pod pokrywką razem z warzywami. Sprawdź w instrukcji zalecany stopień napełnienia misy. Za duży kawałek łopatki możesz podzielić na dwie zwarte części. Golonki lub plastry ossobuco dobierz tak, aby kości nie podnosiły pokrywy.

W brytfannie możesz najpierw obsmażyć mięso na kuchence, jeśli pozwala na to materiał naczynia. Jeżeli używasz naczynia szklanego albo ceramicznej misy wolnowaru, obsmażaj na osobnej patelni, chyba że producent wyraźnie dopuszcza inne użycie. Przenieś także brązowy osad rozpuszczony w odrobinie bulionu. Wniesie smak do sosu.

Przy bardzo dużej łopatce spójrz na przepis producenta także pod kątem maksymalnej wielkości kawałka. Dwa mniejsze fragmenty łatwiej obłożyć warzywami, a pod koniec wygodniej wyjąć je z ciężkiej misy. Pozwala to uniknąć rozlewania gorącego płynu przy przekładaniu na półmisek.

Wieczorem przygotuj składniki, rano uruchom urządzenie

Dzień wcześniej rozpocznij rozmrażanie mięsa w lodówce. Dużej łopatce może być potrzebne więcej niż 24 godziny. Cebulę i marchew pokrój wieczorem i schowaj pod przykryciem osobno. Bulion przygotuj w ilości przewidzianej w przepisie. Przy porannym składaniu dania zostanie Ci ułożenie składników i ustawienie programu.

Zacznij grzanie od razu po napełnieniu urządzenia. Nie pozostawiaj surowego mięsa w temperaturze pokojowej na opóźniony start. Czas i tryb wybierz zgodnie z instrukcją modelu oraz przepisem do odpowiedniej wielkości porcji. Napis „LOW” na dwóch różnych urządzeniach nie gwarantuje identycznego przebiegu gotowania.

Płyn i pokrywka działają inaczej w obu naczyniach

W wolnowarze para skrapla się na pokrywce i wraca do misy. Warzywa również oddają wodę, dlatego ilość płynu z przepisu piekarnikowego może dać bardzo rzadki sos. Zacznij od receptury przeznaczonej do urządzenia. Pokrywkę podnoś możliwie rzadko, ponieważ po otwarciu wnętrze musi się ponownie ogrzać.

W brytfannie sprawdzaj, czy przy dnie pozostał płyn, zwłaszcza przy szerokim naczyniu lub luźnej pokrywce. Dla około kilograma łopatki punktem wyjścia jest pieczenie pod przykryciem w 155°C przez około 2–2,5 godziny po obsmażeniu. Sprawdź rzeczywistą temperaturę mięsa i jego miękkość. Kształt kawałka może zmienić czas bardziej niż niewielka różnica w wadze.

Wykończ sos, kiedy mięso jest już miękkie

Przed podaniem sprawdź temperaturę w najgrubszej części jelenia lub sarny. Przyjmij minimum 71°C. W duszonym kawałku oceń też, czy łatwo daje się rozdzielić widelcem. Kiedy jest gotowy, ostrożnie wyjmij go z płynu. Przy goleni użyj szerokiej łyżki, aby mięso nie zsunęło się z kości podczas przekładania.

Jeśli sos po pracy wolnowaru jest zbyt wodnisty, przelej go do rondla i odparuj na kuchence. Możesz też zmiksować go z częścią uduszonej cebuli i marchwi. Spróbuj, dopraw i polej mięso tuż przed podaniem. Nadwyżkę przełóż do płytkich pojemników i sprawnie schłodź, zamiast zostawiać ją w wyłączonym urządzeniu.

Przy pierwszym użyciu nowego wolnowaru wybierz dzień, kiedy możesz sprawdzić efekt pod koniec programu. Zapisz wagę mięsa, ustawienie i czas potrzebny do uzyskania oczekiwanej miękkości.