

133
receptov

Gerd Wolfgang Sievers

PAŠTETE

in drugi mesni shranki



Kmečki glas

Vsebina

Uvod v vkuhanje mesa 9

Najpomembnejša je kakovost mesa 10

Pravi pripomočki 11

Posode 14

Vkuhanje 18

Ohlajanje in dodelava 26

Jedi z mastjo 31

Svinjska mast in ocvirki 32

Recepti 34

KLASIČNA SVINJSKA MAST Z OCVIRKI 34

TRADICIONALNA MAST Z OCVIRKI IZ SALA 34

OCVIRKOVA MAST S ČEBULO 35

MAST S PAPRIKO IN ČESNOM 36

MAST Z ZELIŠČI 36

GOSJA MAST 37

GOSJI OCVIRKI 37

PREFINJENA GOSJA MAST Z OCVIRKI 37

PEČENA GOSJA JETRA V LASTNI MAŠČOBI 38

Mesnati ocvrtki ali rillons 38

SVEŽI MESNATI OCVRTKI 38

TOURSKI RILLONS 40

MESNATI OCVRTKI IZ SVINJSKIH PRSI 41

MESNATI OCVRTKI S PIMENTOM 41

MESNATI OCVRTKI S ČESNOM 42

MESNATI OCVRTKI S PAPRIKO PIMENTON DE LA VERA 43

VKUHANI MESNATI OCVRTKI 44

Meso v masti in zaseki 45

KUHANA VRATOVINA V SVINJSKI MASTI 45

ZASEKA 46

ZASEKA S PREKAJENIM MESOM 47

SVINJSKI KARE V MASTI 47

Konfiti 49

- Konzerviranje 49
- PREPROST KONFIT S SVINJINO 50
- KONFIT IZ PEČENE SVINJINE 51
- KONFIT IZ SVINJINE PO DOMAČE 51
- KONFIT IZ MANGALICE NA SIEVERSOV NAČIN 53
- KONFIRANA SVINJINA (ENCHAUD) 53
- SVINJSKI KONFIT ANCHAUD 54
- SVINJSKI KONFIT NA ANGLEŠKI NAČIN 55
- GOSJI KONFIT 56
- RAČJI KONFIT 58
- RAČJI KONFIT S PROVANSALSKIMI ZELIŠČI 59
- VLOŽENI GOSJI ALI RAČJI ŽELODČKI 59
- PIŠČANČJA BEDRA S ČESNOM V KONFITU 60
- PIŠČANČJI ŽELODČKI V KONFITU 61
- KUNČJI KONFIT 62

Mesni namazi z mastjo 63

- Rillettes 63
- Pottsuse 65
- Meso z mastjo 65

- Recepti za rillettes 67
- RILLETES IZ TOURSA 67
- RILLETES IZ TOURSA 50/50 68
- RILLETES IZ REGIJE TURENE 69
- RILLETES DE SARTHE 70
- RILLETES IZ SVINJSKE VRATOVINE 70
- RJAVA MARMELADA IZ SVINJINE 71
- RILLETES IZ NEŽNO NASOLJENEGA MESA 72
- RILLETES IZ MANGALICE 73
- RILLETES IZ DIVJE SVINJE S PORTOM 74
- GOSJE RILLETES 75
- GOSJE RILLETES NA NAČIN REGIJE LANDES 76
- RILLETES Z RAČJIM MESOM 77
- KUHANE RILLETES IZ GOSJEGA MESA 77
- RILLETES IZ PIŠČANČJEGA MESA 78

- Namazi iz drugih vrst mesa 79
- RILLETES IZ KUNČJEGA MESA 79
- RILLETES IZ KUNČJEGA MESA S KORENJEM IN PEHTRANOM 80

KUNČJE RILLETES NA FIN NAČIN **80**
 RILLETES IZ GOVEDINE **81**

Recept za pottsuse **82**
 HARŠKA POTTSUSE **82**
 PERUTNINSKI NAMAZ **83**

Meso z mastjo **84**
 PREKAJENO MESO Z MASTJO **84**
 KREPKO MESO S KOŽO IN MASTJO **85**
 RUSTIKALNO MESO Z MASTJO **87**
 SVINJSKI PODBRADEK Z MASTJO **87**

Paštete vseh vrst **89**

Prave sestavine **90**

Recepti za paštete **92**
 PAŠTETA **92**
 FINA TELEČJA PAŠTETA S SMETANO **94**
 FINA SVINJSKA PAŠTETA V KOZARCU **96**
 NAMAZ IZ PIŠČANČJIH JETER **96**
 JETRNA PAŠTETA NA JUDOVSKE NAČIN **97**
 TRADICIONALNA RAZLIČICA **98**
 SODOBNA RAZLIČICA **98**
 GOSJA ALI RAČJA JETRA V KOSU **99**
 GOSJA ALI RAČJA JETRA V KOSU Z MEŠANICO ZAČIMB **100**
 PAŠTETA IZ GOSJIH ALI RAČJIH JETER **100**
 RAČJA PAŠTETA S PORTOVCEM IN TARTUFI **101**
 RAČJA JETRNA PAŠTETA Z ARMANJAKOM PO DOMAČE **102**
 RAČJA PAŠTETA Z JABOLKI IN JETRI **102**
 JELENJA PAŠTETA S KONJAKOM **103**
 PODEŽELSKA PAŠTETA **103**
 SRNJA PAŠTETA Z JETRI **104**
 SRNJA PAŠTETA Z RDEČIM VINOM **104**
 RUSTIKALNA SRNJA PAŠTETA **105**
 PAŠTETA IZ MESA DIVJEGA PRAŠIČA **105**

Vkuhani klobasni nadevi **107**

Priprava vkuhanih klobasnih nadevov **108**

Recepti za jetrne nadeve in krvavice	111
RUSTIKALNA JETRNA KLOBASA S SLANINO	111
FINA KMEČKA JETRNA KLOBASA	112
KREPKA PODEŽELSKA JETRNA KLOBASA	112
DOMAČA JETRNA KLOBASA	113
OKUSNA JETRNA KLOBASA	114
AROMATIČNA JETRNA KOLOBASA Z ZELIŠČI	114
DELIKATESNI JETRNI NADEV	115
DELIKATESNA JETRNA KLOBASA Z VANILJO IN KARDAMOMOM	116
FRANKFURTSKA JETRNA KLOBASA	116
SREDOZEMSKA JETRNA KLOBASA S SARDELAMI	117
FINA JETRNA KLOBASA S TARTUFI	118
NEŽNA JETRNA KLOBASA Z JEZIKOM	118
PRISTNA KMEČKA KRVAVICA	119
KMEČKA KRVAVICA NA FRANKOVSKI NAČIN	120
KREPKA PODEŽELSKA KRVAVICA	120
POSESTNIŠKA KRVAVICA	121
TÜRINŠKA KRVAVICA	122
POPOPRANA KRVAVICA Z JEZIKOM IN SRCEM	122
KRVAVICE Z JEZIKOM	123
AROMATIČNA KLOBASA S SLANINO NA PORENSKI NAČIN	123
Recepti za presne klobase	124
VKUHANNA PRESNA KLOBASA	124
VKUHANNA PRESNA KLOBASA S HRIBOVJA EIFEL	124
KMEČKA KLOBASA S ČEBULO	125
ČEBULNA KLOBASA	125

Različni klobasni nadevi in fini namazi 127

Recepti	128
PEČENICA V KOZARCU	128
ČESNOVA KLOBASA	128
MESNATA KLOBASA V KOZARCU	130
MESNATA KLOBASA Z DROBOVINO	130
DOMAČE MESO ZA MALICO	131
PORENSKI ŽELODEC	132
PURANJI NAMAZ Z JETRI	133
PREFINJENI NAMAZ IZ PIŠČANČJIH JETER	134
PANONSKI JETRNI NAMAZ	135
RAZLIČICA RILLETES IZ MESA PANONSKIH MANGALIC	135
PANONSKI NAMAZ IZ JAGNJEČJIH JETER	137

Govedina: kvašena, nasoljena, stisnjena 139

- Kvašena govedina **140**
 Nasoljena govedina **140**
 Stisnjena govedina **140**
 Recepti za kvašeno govedino **141**
 KVAŠENA GOVEDINA **141**
 NEMŠKA KVAŠENA GOVEDINA **142**
 KVAŠENA GOVEDINA NA AMERIŠKI NAČIN **144**
 KVAŠENA GOVEDINA V ASPIKU **144**
- Recept za nasoljeno govedino **145**
 ANGLEŠKA NASOLJENA GOVEDINA **145**
- Recept za stisnjeno govedino **147**
 STISNJENA GOVEDINA **147**

Aspik in žolce 149

- Priprava aspika **150**
- Recepti **150**
 OSNOVNI RECEPT ZA PRIPRAVO ASPIKA **150**
 1. RAZLIČICA: Z ŽELATINO V PRAHU **150**
 2. RAZLIČICA: DOMA PRIPRAVLJEN ASPIK **151**
 ŽOLCA V SKLEDI **152**
 PREPROSTA ŽOLCA S KRAČO **154**
 ALTMARŠKI GOVEJA ŽOLCA **154**
 HOLSTEINSKO KISLO MESO **155**
 KISLO MESO S PEČENIM KROMPIRJEM **156**
 ŽOLCA V KOZARCU (NE VKUHANA) **156**
 KRAČE V ASPIKU **157**
 MESO ZA MALICO V ŽOLCI **158**
 ŽOLCA V KOZARCU **159**
 VLOŽENA POTREBUŠINA **160**
 PIKANTNI VLOŽENI PARKLJI **160**

Dodatek 162

- Higiena in varnost **162**
 Embalaranje in pakiranje mesnih izdelkov **163**

Kosi svinjine 165

Slovarček 166



PÂTÉ RUSTIQUE

100 g

Paštete vseh vrst

S tem poglavjem se z velikimi koraki približujemo nadevom za klobase, čeprav naslov poglavja sprva obljublja nekaj drugega. Dejansko velja, da v kuhinji izraz pašteta pravzaprav pomeni v testu pečene specialitete iz mesa, rib, perutnine, gob ali zelenjave. Toda različne bolj ali manj fino mlete mesne izdelke, ki jih spečemo ali vkuhamo v kozarcih, v francoščini imenujejo *pâté* (kar prevajamo kot pašteta) ali tudi *parfait* (fina pašteta), odvisno od tega, kako fino je zmleto meso (*pâté* je nekoliko bolj groba in rustikalna različica, *parfait* pa bolj fina). V to skupino dobrot spada tudi npr. pri nas bolj znana telečja jetrna pašteta.

Strogo gledano obstaja le ena prava *pâté*, in sicer pašteta iz svinjine (vkuhana, obogatena z jetri in konjakom ali armanjakom). Vendar danes izdelujejo paštete tudi iz številnih drugih sestavin.

Posebnost receptov v tem poglavju je, da že pripravljeno maso nato še vkuhamo v kozarcih (kot npr. konfit), ali pa jo prvič kuhamo šele z vkuhavanjem (kot npr. vkuhane nadeve za klobase). Pogosto je mogoče oboje, vendar vsak recept navaja možnost, ki je najboljša.

Nekateri kritiki radi trdijo, da je pašteta manj elegantna jed od na primer rillettes ali konfitov in da paštete veljajo manj od rillettes in konfitov, pripravljenih iz celih kosov mesa. Včasih to drži, a le takrat, ko za pripravo uporabimo manj kakovostne sestavine. Dejansko lahko paštete in namaze sestavljamo, kakor želimo. Predpisanih sestavin za paštete ni, zato nam ni treba omejevati svoje ustvarjalnosti in domišljije, žal pa je s tem tudi omejena uporaba dodatkov, ki zgolj povečujejo maso. Kot – skoraj – vedno je vse odvisno od tega, katere sestavine uporabimo, kako začinimo in kako skrbni smo pri delu.

Izjemo pri pripravi pašet predstavljata česen in čebula, saj ju zaradi daljšega časa kuhanja jedi ni treba prej obdelati – če ni navedeno drugače – in ju lahko surova zmešamo z drugimi sestavinami.

Prave sestavine

Paštete skoraj vedno vsebujejo delež jeter, ki jim doda značilni okus in poskrbi tudi za prefinjeno strukturo. Res je, da obstajajo tudi recepti brez jeter, niso prav izraziti.

V tem poglavju bomo naleteli tudi na foie gras, čigar pridobivanje in obdelavo vedno znova kritizirajo (predvsem zaščitniki živali). Seveda obstajajo – tega tu ne bom tajil – farme, na katerih gosi živijo v grozovitih pogojih, kjer jih pitajo kar se da hitro in gojijo zgolj iz komercialnih interesov, dokler niso jetra zamaščena in je žival pripravljena na zakol. Take razmere sicer najdemo tudi pri drugih živalih (prašičih, govedu itd.), a jim tam ne posvečajo toliko pozornosti, saj veliko ljudi kupuje poceni meso, pridobljeno z masovno rejo živali, pri plemenitem foie gras pa gre za luksuzni izdelek, ki je drag in redek in je zato postal predmet politične in družbenokritične debate.

Sporne sestavine, kot je foie gras, lahko vedno nadomestimo s trajnostno pridobljenimi – to je odgovornost vsakega posameznika.

Sporni foie gras

Vsaka masovna reja živali je zelo sporna in vedno pazimo, da uporabimo le meso živali, ki so imele dobre pogoje za življenje. Živali smo od nekdaj jedli, problem pa je, da dandanes živali ne oskrbujemo več pravilno in da je reja preveč masovna.

Poleg tega moramo na tem mestu pojasniti, da foie gras niso nujno povečana jetra pitanih živali, ampak enostavno maščobna jetra. Pri racah in gosih so povsem naravna, saj jetra živalim služijo kot shramba kalorij za dolga potovanja na jug. Človek lahko ta naravni

*Foie gras*

pojav izkoristi in živali hrani z veliko kalorične krme (dateljni, fige, rozine itd.). Živali nato same toliko pojedjo, da se njihova jetra zamašijo tudi brez prisilnega pitanja. Takšna luksuzna jetra so seveda nekoliko dražja od umetno pitanih maščobnih jeter, a so zato veliko bolj okusna! Kot vedno smo sami odgovorni za to, kaj kupujemo in pripravljamo.

Najkakovostnejše meso

Za meso sicer velja enako, saj meso hitro spitanih prašičev nikakor ni primerno za paštete in druge konzervirane mesne specialitete. Nobene usluge si ne bomo naredili, če namesto na kakovost in okus pazimo le na ceno in količino. Vedno znova poudarjamo, da je bolje jesti manj mesa (oz. bolj poredko) in zato kupovati bolj kakovostno meso (predvsem neposredno pri rejcu). Enako velja tudi za shranke: bolj ko so sestavine kakovostne, boljša je jed.

Temu dejstvu se ne moremo izogniti prav pri izdelkih, ki so mleti in pri katerih ni mogoče razločiti posameznih sestavin. Če se držimo tega načela, imamo čisto vest ne le glede živih bitij, ampak imamo tudi živilo, ki si zares zasluži ta naziv.

Čeprav je priprava veliko dražja od drugih izdelkov, se bodo gotovo našli hvaležni kupci!

»Maščobna jetra« tudi brez prisilnega pitanja pridobijo gosi, ki jih hranijo z veliko visokokalorične krme.

Recepti za paštete

Zdaj pa k receptom. To poglavje vključuje – da bo bolj pregledno – vse recepte, pri katerih so v ospredju jetra, tudi če jih ne predelamo v pravi pâté ali parfait, ampak cela vkuhamo (nezmleta). Zaradi podobnega načina priprave vključuje poglavje tudi jedi, ki ne sodijo med klasične paštete. Ti predvsem dokazujejo naslednje: pâté in parfait nimata zgolj kmečkega pridiha, ampak sta lahko pravi poslastici!

Pri nekaterih receptih lahko izjemoma uporabimo tudi surovo čebulo oz. česen ali por (zaradi dovolj dolge kuhe in vkuhavanja). Vendar to velja le za recepte, v katerih je to izrecno navedeno, in nikjer drugje!

PAŠTETA

Ta pašteta (le pâté) ima tako izbran in prefinjen okus, da jo ljubitelji vzneseno hvalijo kot le parfait, čeprav je lahko masa precej groba (če je meso sesekljano in ne zmleto v mesoreznici).

Sestavine za pribl. 30 kozarcev
(po 250 ml)

- 5 kg sveže potrebušine
(brez kože in kosti)
- 1,5 kg svežih svinjskih jeter
- 6–8 rumenih čebul
- 15–20 strokov česna
- 200 g svinjske masti
- 6–8 jajc (glede na velikost)
- 200–250 ml armanjaka
- 30–40 g piment
- d'Espelette (ali zelo ostrega kajenskega popra)
- 20 g sveže mletega črnega popra (lahko ga tudi izpustimo)
- 50–60 g fine morske soli

Potrebušino in jetra najprej grobo narežemo, nato pa drobno sesekljamo ali zmeljemo v mesoreznici s srednje velikim nastavkom. Sesekljamo tudi olupljeno čebulo in česen, ju zlatorjavo prepražimo v svinjski masti in ohladimo ali zelo drobno nasekljamo (oz. zmeljemo v mesoreznici) in zmešamo samo z mastjo (čebule in česna ni treba pokuhati, ker sledi dovolj dolgo vkuhavanje). Mešanico čebule, česna in masti skupaj z jajci skrbno vmešamo v mleto meso.

Sterilne kozarce oplaknemo z malo armanjaka (ki ga ne zlijemo stran, ampak ga prilijemo k mesu), meso pa krepko začinišmo z ostankom armanjaka, pimentom, poprom in soljo.

Maso nato naložimo v kozarce (1–2 cm pod robom) in dobro potlačimo, nato kozarce zapremo (kozarce s pokrovom na navoj je pred vkuhavanjem najbolje obrniti na glavo).

Kozarce položimo v velik lonec ali lonec za vkuhavanje, jih obtežimo, povsem prekrijemo z vodo in počakamo, da zavre. Od trenutka, ko voda začne vreti, vkuhavamo 3 ure pri 95 °C (medtem morajo biti

Priprava paštete



Sestavine za pašteto.



Grobo narezano meso zmeljemo.



Zmeljemo tudi jetra.



Vmešamo ostale sestavine ...



... in dobro premešamo.



Sterilne kozarce oplaknemo z armanjakom.



Maso naložimo v kozarce.



Kozarce vkuhamo, jih ohlajene vzamemo iz lonca



in pustimo pašteto zoreti 2 meseca, preden jo ponudimo.

kozarci več čas prekriti z vodo). Kozarci naj se ohladijo v vodi, preden jed postrežemo, pa naj zori vsaj 2 meseca.

Na hladnem lahko *pâté* hranimo 6–12 mesecev.

Opomba: Francoski običaj je, da iz priprave paštete priredijo pravi obred, pri katerem z bagetami zaužijejo pašteto, ki so jo pripravili prejšnjič (da bi videli, ali morajo v postopku kaj spremeniti ali izboljšati), in iz steklenice pijejo krepke požirke preostalega armanjaka – morda je prav to razlog, da so za pripravo paštet v južni Franciji odgovorni moški ...

FINA TELEČJA PAŠTETA S SMETANO

Jetra in meso narežemo na večje kose, pri tem pa skrbno odstranimo kožice in kite. Slanino prav tako razrežemo. Nato vse skupaj za 2 uri postavimo v zamrzovalnik. Žemlje namočimo v malo vode (ali še bolje v juhi). Dobro jih ožamemo in odložimo v skledo. Olupimo čebulo in in jo grobo nasekljamo. Peteršilj operemo in ga otresemo do suhega, oberemo listke in jih prav tako nasekljamo.

Čebulo, peteršilj in zamrznjene kose mesa in jeter zmešamo z žemljami in jih zmeljemo v mesoreznici z drobnim nastavkom, nato pri-mešamo smetano in razžvrkljana jajca. Zmes krepko začinimo s soljo, poprom, pimentom, muškatnim oreškom in zelišči.

Sterilne kozarce premažemo z repičnim oljem in jih do 1 cm pod robom napolnimo z mesno mešanico. Površino lahko okrasimo z lovorum, timijanom, poprovimi zrni in brinovimi jagodami. Kozarce dobro zapremo in jih vkuhamo po enem od naslednjih postopkov:

1. Za porabo v nekaj tednih: globok pekač ali velik model za nara-stek obložimo z dvema plastema papirja za peko ali kuhinjsko krpo in na podlago postavimo kozarce. Pekač (oz. model) do roba napolnimo s toplo vodo in postavimo na sredo pečice. Paštete vkuhavamo 1 uro in pol pri 160 °C.

Kozarce nato vzamemo iz pečice in jih ohladimo v mlačni vodi.

2. Za daljši rok trajanja (pribl. 6 mesecev): kozarce postavimo v lo-nec za vkuhavanje, prilijemo vodo, pustimo, da zavre, in 2 uri vkuhav-amo pri 98 °C.

Sestavine za pribl. 16–18

kozarcev (po 200 ml)

1,2 kg telečjih jeter

800 g teletine

500 g mastne surove slanine

4-5 suhih žemelj

2 srednje veliki čebuli

1 šopek navadnega peteršilja

250 ml smetane

(36 % maščobe)

4–5 jajc

sol in sveže mlet poper

¼ žličke mletega pimenta

¼ žličke mletega

muškatnega oreška

2 žlici suhega timijana

repično olje za kozarce

lovorovi listi, vejice timijana,

poprova zrna ali brinove

jagode za okras



Fina telečja pašteta s smetano