Gęsina nie tylko na Świętego Marcina

Ci, którzy odwiedzili czerwcowy Festiwal Gęsiny w Kudowie, mieli okazję próbować gęsich dań i przysmaków. Ci, którzy na festiwal nie dotarli, mają szansę przygotować potrawy z gęsiny samodzielnie. Niekoniecznie od razu. Można poczekać do listopadowych imienin Świętego Marcina.

Wykwintny bulion z gęsi
z wędzonymi śliwkami i grzybami serwowany z gryczanym ravioli (lub uszkami)

Składniki: korpus gęsi owsianej, 2 skrzydełka gęsi, 6 marchewek, 4 cebule w łupinie, 2 pietruszki, seler, 2 nieobrane główki czosnku, 4 dag ususzonych kapeluszy podgrzybków, 20 dag suszonych jabłek i gruszek, 10 wędzonych w dymie polskich śliwek, 4 gwiazdki anyżu, liście laurowe, ziele angielskie, pieprz, sól, 15 dag mrożonych kapeluszy podgrzybków do serwowania, uszka lub pierożki z farszem gryczanym do serwowania

Piekarnik nagrzać do 180°C i piec w nim przez 20 minut korpus, przekrojone i pozostawione w łupinie główki czosnku i cebule. Przełożyć do garnka, dodać skrzydełka, włoszczyznę, zioła, suszone owoce i grzyby (z wyjątkiem wędzonych śliwek i kapeluszy świeżych podgrzybków).

Zalać 4 litrami wody i gotować na małym ogniu przez 2,5 godziny. Następnie dorzucić wędzone śliwki i gotować przez pół godziny. Doprawić solą i pieprzem. Wywar przelać przez sitko, pozostawiając klarowny bulion, oddzielnie grzyby i wędzone śliwki. Grzyby idealnie nadają się do farszu ravioli, a śliwki pokrojone w paski ponownie należy wrzucić do zupy.

Przed podaniem dodać pokrojone w plastry świeże podgrzybki i gotować około 10 minut. Serwować z dodatkiem gryczanych ravioli lub uszek, do których farsz przygotowujemy na bazie prażonej kaszy gryczanej przepuszczonej raz przez maszynkę do mielenia, razem z uprażoną na smalcu gęsim cebulą i kawałkami mięsa z gotowanej gęsi. Możemy również dodać mielone grzyby z bulionu. Farsz

włożyć w klasyczne ciasto do uszek. Idealna zupa powinna być lekko słodka od owoców, nieco grzybowa, z delikatnym aromatem anyżu i dymu.

Gęś po chłopsku

Składniki: pół gęsi, 5 dag mąki, tłuszcz, żur z mąki żytniej, 15 dag boczku wędzonego, 10 dag cebuli, sól, pieprz, czosnek, majeranek

Mięso umyć, przekroić na cztery części, natrzeć przyprawami, oprószyć mąką, zrumienić na silnie rozgrzanym tłuszczu, skropić żurem i dusić do miękkości. Boczek pokroić w kostkę, częściowo stopić, włożyć obraną, opłukaną, drobno pokrojoną cebulę, usmażyć, połączyć z gęsią, chwilę dusić i doprawić. Podawać z ziemniakami i zasmażaną czerwoną kapustą.

Gęś nadziewana kaszą gryczaną

Składniki: gęś (2-3 kg), 2 ząbki czosnku, 2 łyżki majeranku, sól
Nadzienie: 30 dag kaszy gryczanej, 15 dag wątróbek drobiowych,
10 dag pietruszki, 15 dag marchewki, 20 dag cebuli, 2 jajka,
2 łyżki masła, 2 ząbki czosnku,
2-3 dag suszonych grzybów, 2 łyżki natki pietruszki, łyżka koperku,
pieprz

Gęś umyć i osuszyć, odciąć szyję i końce skrzydeł. Tuszkę rozciąć od strony grzbietu i wyjąć wszystkie kości, tak aby mięso pozostało przy skórze. Pozostawić jedynie kości udowe i skrzydła. Czosnek obrać i zmiażdżyć. Mięso natrzeć czosnkiem, majerankiem i solą. Odstawić w chłodne miejsce na godzinę.

Przygotować nadzienie – grzyby umyć i namoczyć. Włoszczyznę oczyścić i opłukać. Kości, skrzydła i szyjkę włożyć do garnka, wlać litr zimnej wody, dodać warzywa, cebulę, grzyby, sól, pieprz i gotować około 1 godziny. Wywar przecedzić. Kaszę wypłukać, osączyć na sicie i ugotować w wywarze – na sypko. Wątróbki umyć, osączyć i drobno pokroić. Pozostałą cebulę obrać, posiekać i usmażyć na maśle razem z wątróbkami. Z białek ubić pianę. Wystudzoną kaszę wymieszać z żółtkami, wątróbką, natką, koperkiem, solą i pieprzem, połączyć z pianą z białek. Gęś napełnić nadzieniem i zaszyć. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 250 °C i piec około 2 godzin. Gdy gęś się zrumieni, zmniejszyć temperaturę do 180°C. Często podlewać wodą, a później wytworzonym sosem.

Upieczoną gęś pokroić wraz z nadzieniem na grube plastry.

Pieczeń z gęsi

Składniki: gęś (około 3 kg),
20 dag suszonych śliwek, 10 dag rodzynek, 1 kg kwaśnych jabłek,
6 łyżek tartej bułki, 2 łyżki cukru,
1/2 szklanki wywaru mięsnego, łyżka mąki, 2 łyżki smalcu, sól

Gęś umyć, osuszyć, natrzeć wewnątrz oraz na zewnątrz solą i pieprzem. Jabłka obrać i pokroić w dużą kostkę. Rodzynki i suszone śliwki namoczyć w gorącej wodzie. Bułkę tartą, rodzynki, suszone śliwki, odrobinę soli i cukier wymieszać z jabłkami. Tak przyrządzonym farszem napełnić gęś, a następnie spiąć lub zszyć. Skrzydła i udka przywiązać delikatnie nicią do gęsi. Piec
3 godziny w temperaturze 200°C,
co jakiś czas odwracając mięso i polewając wywarem. Krótko przed wyjęciem z piekarnika gęś posmarować wodą z solą, aby skóra była chrupiąca. Zlać sos z pieczeni. Po przecedzeniu wymieszać go z zasmażką z mąki i smalcu.

Gęś gotowana z sosem beszamelowym

Składniki: 1,5 kg gęsi, 30 dag włoszczyzny, 500 ml sosu beszamelowego ze śmietaną, 6 dag cebuli, sól. Sos beszamelowy ze śmietaną: 4 dag mąki i masła 125 ml wody, kwasek cytrynowy, 2 żółtka, 125 ml śmietany, 4 dag sera żółtego, sól

Przygotować gęś – skruszałą połówkę gęsi opłukać, zalać wrzącą osoloną wodą ok. 2 l i gotować przez 2 godziny. W połowie gotowania dodać włoszczyznę oraz zrumienioną cebulę. Ugotowaną gęś, wyjąć z garnka, podzielić na kawałki i ułożyć na półmisku. Przygotować sos beszamelowy – stopić tłuszcz, dodać 4 dag mąki i zasmażyć nie rumieniąc. Przyprawić do smaku solą, kwaskiem cytrynowym i wymieszać z dwoma żółtkami, 125 ml śmietany oraz 4 dag startego sera. Zagotować. Kawałki gęsiny polać sosem beszamelowym.

Czosnkowe kotlety z gęsi

Składniki: pierś z gęsi, 10 ząbków czosnku, jajko, pół łyżeczki soli, pieprz kolorowy, bułka tarta, olej do smażenia

Pierś z gęsi podzielić na cienkie filety i rozbić tłuczkiem. Czosnek obrać i rozgnieść, dodać sól i dokładnie wymieszać. Rozgniecionym czosnkiem posmarować po jednej stronie każdy z kawałków mięsa, po czym doprawić je grubo zmielonym kolorowym pieprzem. Kotleciki panierować tradycyjnie w rozbełtanym jajku i bułce tartej. Kotlety usmażyć z obu stronach na rumiano.

Pasztet strasburski

Składniki: 1 kg gęsich wątróbek, 25 dag słoniny, 10 dag pieczarek, duża cebula, szklanka mleka,
3 łyżki rosołu, łyżeczka masła, pól łyżeczki kwiatu muszkatołowego, ćwierć łyżeczki zmielonego ziela angielskiego, sól, pieprz

Wątróbki obrać z błon, namoczyć na noc w mleku, po czym udusić na maśle. Pieczarki, cebulę i połowę słoniny drobno pokroić w kostkę. Resztę słoniny pokroić w plastry, połowę położyć na dnie rondla, a na nich gęsie wątróbki i pozostałą słoninę na wierzchu, podduszone pieczarki z cebulą. Wątróbki podlać rosołem i dusić na małym ogniu 45 minut. Wszystko zemleć w maszynce dwa razy i przetrzeć przez sitko. Do smaku dodać sól, pieprz i ziele angielskie, dokładnie wymieszać. Małe foremki (kokilki) napełnić pasztetem i wstawić do gorącego piekarnika. Piec przez 25 minut.

Smalec, który leczy

Gęsi tłuszcz

Gęsi smalec to hit ostatnich miesięcy. Charakteryzuje się wysoką zawartością nienasyconych kwasów tłuszczowych – zalicza się do najzdrowszych tłuszczów zwierzęcych. W jego składzie przeważa jedno nienasycony kwas oleinowy, który jest zalecany dla osób cierpiących na miażdżycę. Spożywanie gęsiego smalcu może spowodować obniżenie złego cholesterolu LDL nie zmniejszając poziomu dobrego cholesterolu LDL.

Smalec nadaje się zarówno do użytku zewnętrznego, jak i wewnętrznego.

Smalec

Składniki: kawałki sadła i skóry gęsiej o objętości ok. 1 litra, ok. 4 łyżki wody, cebula, duże kwaśne jabłko, 1-2 łyżki majeranku, 1/4 łyżeczki zmielonych płatków chili, 1/3 łyżeczki świeżo mielonego pieprzu, łyżeczka soli

Skórki i sadło pokroić ostrym nożem w kostkę, nie musi być bardzo drobno. Przełożyć do rondla, do zimnego tłuszczu dolać zimną wodę i podgrzewać.
Gdy tłuszcz zacznie się powoli gotować, co jakiś czas wymieszać drewnianą łyżką, aby kawałki tłuszczu nie zlepiły się i nie przywarły do dna garnka. Gotować do czasu aż nabiorą słomkowej barwy. Dopiero wtedy dorzucić obrane i drobno pokrojone jabłko oraz cebulę – przysmażyć do zrumienienia. Zestawić z ognia, pozostawić na 10 minut żeby nieco przestygł. Na koniec dosypać suszony, roztarty w dłoniach, majeranek, chili, pieprz i sól. Wymieszać i przelać do naczynia kamionkowego.
Zanim smalec zupełnie ostygnie, jeszcze 2-3 razy go wymieszać żeby skwarki i dodatki nie opadły na samo dno.

Tak przygotowany gęsi smalec nadaje się do smarowania chleba, jajecznicy, okraszania klusek, ziemniaków czy innych dań. Przechowywać w lodówce, bo w temperaturze pokojowej robi się prawie płynny.

- Udostępnij
- Drukuj
- PDF

Data publikacji
28.08.2014