

Zvěřinový nebo hovězí salpicon v mušlích

Salpicon je ragú s masem nakrájeným na velmi malé kousky, podobně jako u přechozího receptu, které se spojí omáčkou a dalšími přísadami, často luxusními, a podává se jako předkrm v paštičkách nebo v lasturách – ať už z mušlí svatého Jakuba nebo porcelánových.

Často se v tomto receptu upotřebily zbytky pečeně z předchozího dne, ale můžete si jej připravit i ze syrového masa. Recepty na salpicon se běžně objevují v kuchařkách pro hospodyně a běžné domácnosti, v knihách pro šlechtické domácnosti a později, i za první republiky, se s rozmachem publikování kuchařských knih šéfkuchaři hotelů a restaurací objevují nejrůznější recepty na často velmi nákladná ragú s lanýži, brzlíky, kohoutími nebo králíčími ledvinkami a dalšími vzácnými přísadami. Tady je recept na salpicon ze zvěřiny či jiného tmavého masa s bohatou hnědou omáčkou.



SUROVINY

- 50 g másla
- 1 jemně nasekaná šalotka
- 100 g slaniny nebo šunky nakrájené na malinké kostičky
- 300 g studené pečeně zvěřiny nebo hovězího, kachny či jiného tmavého masa, případně stejné množství syrového masa
- 100 ml omáčky demi-glace
- 1 syrový žloutek a asi 50 ml smetany ke zjemnění (volitelné)
- sůl
- pepř
- jemně nasekané lístky petržele

POSTUP

V pánvi rozpustíte máslo a opečte na něm šalotku se slaninou. Pokud používáte syrové maso, přidejte je hned. Pečené maso přidejte, až bude slanina s cibulkou opečená, aby se jen ohřálo a neopékalo.

Přidejte omáčku demi-glace. Pokud ji zrovna nemáte, použijte alespoň vývar, i když omáčka nebude mít tak plnou chuť a výraznou barvu. Nechejte svařit, aby vzniklo husté ragú.

Pokud chcete, přidejte ke konci jeden žloutek rozmíchaný se smetanou, dobře promíchejte a pak už nevařte, jen udržujte horké. Osolte, opepřete a přidejte sekanou petržel a trochu si nechejte na posypání. Podávejte na malých talířcích, mističkách, v lasturách nebo tímto salpiconem plňte paštičky a podávejte horké.