Duszone gęsie uda czyli gęsina na świętego Marcina

15 grudnia 2013

Gęsina to tradycyjny składnik dań na dzień świętego Marcina, czyli 11 listopada. Dlaczego akurat gęsina? Z jednej strony to gęsi swoim gęganiem wydały ukrywającego się przed niechcianymi zaszczytami w gęsiarni świętego Marcina, który, odnaleziony, musiał zostać biskupem. Z drugiej strony cykl hodowlany gęsi zaczyna się wiosną i kończy późną jesienią, w okolicach 11 listopada i wtedy właśnie gęsina jest najsmaczniejsza.

Poniższy przepis stosowaliśmy z powodzeniem do przygotowania listopadowych świeżych gęsich piersi i ud, a także mrożonych gęsich ud dostępnych przez cały rok.

Składniki:

- 2 świeże uda gęsie (lub 2 piersi)
- 2 duże kwaskowe jabłka (może być szara reneta)
- 1/4 kostki masła
- białe, wytrawne wino
- majeranek
- sól & pieprz

1. Zaczynamy od umycia i dokładnego osuszenia gęsiny. Niezależnie od tego, czy mamy gęś świeżą czy mrożoną (ta podobno przez mrożenie kruszeje), marynujemy gęś przez noc. Dzięki temu mięso po uduszeniu będzie miękkie i nadamy mu dodatkowy aromat. Oczyszczone mięso najpierw nacinamy ostrym nożem od strony skóry tak, aby przeciąć skórę, ale nie uszkodzić znajdującego pod nią mięsa. W piersi lub uda wmasowujemy z obu stron mieszaninę grubej soli, pieprzu i kilku solidnych garści majeranku. Zostawiamy do zamarynowania w lodówce przez noc.
2. Zamarynowaną gęsinę przesmażamy na klarowanym maśle. Masło rozgrzewamy do wysokiej temperatury i obsmażamy na nim gęś z obu stron, zaczynając od strony skórki. Gdy skóra nabierze złotego koloru (potrwa to nie dłużej niż 3 minuty) przewracamy mięso na drugą stronę i smażymy jeszcze przez moment. Następnie wyjmujemy je z naczynia i na wytopionym tłuszczu obsmażamy przez 1 minutę jabłka, wcześniej obrane, pokrojone w ósemki i pozbawione gniazd nasiennych. Po obsmażeniu jabłka wyjmujemy i odkładamy na bok.
3. Wkładamy gęś spowrotem do garnka i zalewamy całość winem tak, aby gęś była przykryta w 3/4. Podgrzewamy całość na dość dużym ogniu tak długo, aż alkohol odparuje. Zmniejszmy ognień i przykrywamy naczynie. Gęś dusimy pod przykryciem przez około 20 minut.
4. Po tym czasie dokładamy do rondla jabłka, przykrywamy i dusimy całość przez kolejne 20 minut.
5. Gęś jest gotowa w momencie, gdy mięso jest na tyle miękkie, że widelec bez oporu przebija się przez mięso, a jabłka prawie się rozpadają. Wiele zależy zarówno od rodzaju i jakości gęsi, jak i od rodzaju jabłek, więc z powyższymi czasami należy nieco poeksperymentować. Smacznego!