

## Antienos Kulšėlės confit keptų daržovių apsuptyje



### Gaminimas

Šį patiekalą reikėtų pradėti nuo antienos kulšelių paruošimo. Tai nėra būtina, bet gero kulinarinio tono ženklas būtų palikti tik vieną blauzdikaulį, kitus pašalinant. Iš likusios laisvos mėsos su oda, ją paprieskoniavus, smeigtukų pagalba, suformuojame kuo apvalesnį gužą panašų į vaikišką barškutį. *Confit* yra senas prancūziškas mėsos ruošimo metodas ją pilnai panardinant į aliejų ar kitus riebalus ir verdant palaikant aliejaus temperatūra iki 100°C. Žinoma, toks gaminimo būdas nėra pats greičiausias - gaminimo laikas gali kisti nuo 12 iki 24 ar daugiau valandų. Tokios temperatūros pilnai pakanka pradėti tuos pačius cheminius procesus mėsoje, kaip ir kepimo įprastoje temperatūroje metu, tačiau raumeninis audinys susitraukia daug mažiau išlaikydamas viduje daugiau drėgmės ir skonio. Galutiniame rezultate mėsa tampa minkšta, sultinga, stipresnio skonio, tačiau išvaizda primena virtą. Būtent dėl labiau apetitą žadinančios išvaizdos kulšeles reikėtų trumpam įdėti į orkaitę, kad paskrustų odelė. Šiame patiekale ant lengvai paskrudusios odelės, silikoniniu teptuku, tepame glazūra pagaminta iš medaus ir burokėlių, bei granatų sulčių. Net ir įdėjus kulšelę į lėkštę, galima drąsiai tepti papildomą glazūros sluoksnį – tai viens iš tų dalykų kurių nebūna per daug.

Karamelizuoti kopūstai turėtų būti ypatingai sodrios spalvos ir stipraus skonio, kad duotų tinkamą atsvarą antienai. Šiame recepte naudosime mėlynuosius kopūstus. Kopūstus smulkiai sukopojame juostelėmis ir dedame kepti į didesnę puodą. Kas mėgsta, gali pridėti ir smulkiai kapotų svogūnų – per kopūstų kepimo ir troškinimosi laiką svogūnai tiesiog ištirps, palikdami nuo savęs papildomą poskonį. Kopūstams švelniai apkepęs įpilame raudono vyno. Jam nugaravus dėl intensyvesnio skonio pilame balzaminį actą – rūgštis sukonzentruoja spalvą į tamsiai violetinę. Toliau troškinant, galima vis pripilti šiek tiek vandens, atsižvelgiant į skysčio trūkumą puode. Nepamirštam dažnai maišyti, kad nepritrauktų prie dugno ir vis ragaujame ar kopūstai jau pasiekė norimą traškumo ir minkštumo balansą. Vieningos nuomonės čia nėra – visi mėgsta pagal save. Viskam užbaigti – nugariname paskutinius skysčio likučius, dedame gerą šaukštą sviesto ir saują cukraus, kad maišant užsikaramelizuotų kiekviena kopūsto juostelė. Jei norisi – skonį dar paderiname druska.

Jau turint lėkštėje antiena ir saldžiarūgščius kopūstus, trūksta daugiau spalvų ir kažko, kuom būtų galima užkąsti mėsą ir nuraminti gomurį. Šiam receptui sezonas pakišo saujelę šakninių daržovių ir amžinai sezoniškų brokolių. Šaknines daržoves lengvai padruskiname ir pakepiname, o brokolį tik apverdame. Būtina atkreipti dėmesį į tai, kad iš pažiūros panašių daržovių kepimo laikas skiriasi. Burokėlis visada kepa ilgiau nei pastarnokas, saliero gumbas trumpiau nei morka ir taip toliau.

Kad apjungti visą patiekalą į vieną visumą, pašlakstome padažu su lengvu kanapių prieskoniu suteikiančiu visai lėkštei šilto ir lietuviškumo. Padažą gauname stipriai nugarinę antienos kaulų sultinį pagardinus traiškytomis kanapių sėklomis. Jei norime, kad padažas būtų švelnus ir vientisas – prieš naudojant reikėtų nukošti kanapių sėklų likučius.

Štai taip nesunkiai prancūzų kulinarijos virtuozų naudojamas technikas galima pritaikyti ir savoje virtuvė ir saviems vietiniams produktams. Juk nesvarbu, kas sugalvojo – svarbu, kas ir kaip įgyvendino.

Skanaus!

Šventaragio Sodo virtuvės šefas

Gintautas Pleskačiauskas

[Atgal į receptų sąrašą](#)



### INGREDIENTAI

pateikta informacija aprašyme