

B. ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ (LES VOLAILLES DE BASSE-COUR)

1) Κοτόπουλο (LE POULET)

Μερικές παρασκευές από κοτόπουλο σοτέ και πουαλέ

Αλεξάνδρα (ALEXANDRA)

Σοτέ χωρίς να πάρει χρώμα. Ντεγλασάρουμε με σάλτσα σουμπίζ και κρέμα γάλακτος. Γαρνίρουμε με μπουκέ από μύτες σπαραγγιών.

Αλζεριέν (ALGERIENNE)

Σοτέ: Ντεγλασάρουμε με κρασί άσπρο, προσθέτουμε ντομάτες κονκασέ σκόρδο και ντεμί-γκλας.

Αρλεζιέν (ARLESIENNE)

Σοτέ με λάδι: Ντεγλασάρουμε με κρασί άσπρο, προσθέτουμε σκόρδο ψιλοκομμένο. Γαρνιτούρα φέτες μελιτζάνες και ροδέλες από κρεμμύδι τηγανητό και μπουκέ από ντομάτες κονκασέ.

Αρμενοβίλ (ARMENOVILLE)

Σοτέ: Ντεγλασάρουμε με κονιάκ και ντεμί-γκλας. Γαρνίρουμε με Αρμενοβίλ. Σκεπάζουμε με τη σάλτσα.

Μπερσύ (BERCY)

Σοτέ: Ντεγλασάρουμε εσαλόνι ψιλοκομμένο με κρασί άσπρο, γλάσο κρέατος και χυμό λεμονιού. Προσθέτουμε βούτυρο φρέσκο, μανιτάρια εμενσέ σοτέ, λουκάνικα σοταρισμένα. Ρίχνουμε τη σάλτσα πάνω στις μερίδες και σερβίρουμε.

Μπερζέρ (BERGERE)

Σοτέ χωρίς να πάρει χρώμα. Ντεγλασάρουμε με κρασί μαδέρα και FOND μόσχου σκούρο. Το αφήνουμε να ρεντουίρει και προσθέτουμε κρέμα γάλακτος. Γαρνίρουμε με μανιτάρια σοτέ και πατάτες πάιγ.

Μποεμιέν (BOHEMIENNE)

Σοτέ με λάδι: Ντεγλασάρουμε με κρασί άσπρο και ντεμί-γκλας σκελίδα σκόρδο και φενούιγ. Περνάμε τη σάλτσα και σκεπάζουμε τις μερίδες. Γαρνίρουμε με φέτες ντομάτες σοτέ, πιπεριές κόκκινες γλυκές σχάρας, κρεμμυδάκια γκλασέ και χωριστά ρύζι νατύρ.

Μπον-φαμ (BONNE - FEMME)

Σοτέ: Ντεγλασάρουμε με κρασί άσπρο και ζυ δεμένο. Γαρνίρουμε με λαρδί σε ζάρια σοτέ μικρά κρεμμυδάκια γλασέ και πατάτες κοκότ.

Μπορντελαιζ (BORDELAISE)

Σοτέ. Ντεγλασάρουμε εσαλώτ ψιλοκομμένο με κρασί άσπρο και ντεμί-γκλας. Γαρνίρουμε τέταρτα αγκινάρας σοτέ, ροδέλες κρεμμύδι τηγανητό, μανιτάρια του βουνού σοτέ, πατάτες κοκόνι σοτέ.

Μπουργκινιόν (BOURGUIGNONNE)

Σοτέ. Ντεγλασάρουμε με κρασί κόκκινο και ντεμί γκλας, με μία σκελίδα σκόρδο. Γαρνίρουμε με κρεμμυδάκια γλασέ, λαρδί και μανιτάρια σοτέ. Πουδράρουμε με μαϊντανό ψιλοκομμένο.

Καταλάν (CATALANE)

Σοτέ με λάδι. Ντεγλασάρουμε με κρασί άσπρο και ντεμί-γκλας, προσθέτουμε εσκαλώπ από μανιτάρια, κρεμμυδάκια γλασέ, κάστανα με κονιομέ, ντομάτες κονκασέ.

Ζασέρ (CHASSEUR)

Σοτέ με μανιτάρια εμενσέ και εσαλώτ ψιλοκομμένο. Ντεγλασάρουμε με κρασί άσπρο, λίγο κονιάκ και ντεμί-γκλας τοματέ. Πουδράρουμε με μαϊντανό ψιλοκομμένο.

Κρεσί (CRECY)

Σοτέ χωρίς να πάρει χρώμα. Ντεγλασάρουμε με κρέμα γάλακτος και σάλτσα συπρέμ στην οποία έχουμε προσθέσει καρότα βρασμένα, κομμένα σε ζάρια ή σε φέτες.

Κάρρυ (AU CURRY)

Πουδράρουμε τα κοτόπουλα με κάρρυ και τα κάνουμε σοτέ με λάδι και βούτυρο. Τελειώνουμε το ψήσιμό τους μέσα σε σάλτσα κάρυ. Χωριστά ρύζι νατύρ.

Πρεντανιέρ (PRINTANIERE)

Σοτέ: Σερβίρουμε με γαρνιτούρα πρεντανιέρ.

Κοτ-ντ'Αζύρ (COTE D'AZUR)

Σοτέ: Γαρνιτούρα πρεντανιέρ, επί πλέον τέταρτα από αγκινάρες, μύτες σπαργγιών και τρούφα. Ελιές χωρίς κουκούτσια, μαϊντανό ψιλοκομμένο.

Ντιρόκ (DUROC)

Όπως το σασέρ. Γαρνίρουμε με μπουκέ από ντομάτες κονκασέ, και πατάτες κοκόνι.

Εξιπιέν (EGYPTIENNE)

Σοτέ με λάδι και κρεμμύδι ψιλοκομμένο, με ζαμπόν σε ζάρια και μα-

νιτάρια εμενσέ. Τοποθετούμε το παρασκεύασμα να ψηθεί μέσα σε μικρά γιουβετσάκια μαζί με φέτες από ντομάτες. Ντεγλασάρουμε από την αρχή με φον σκούρο και σερβίρουμε με την τερρίνα.

Εσπανιόλ (ESPAGNOLE)

Σοτέ με λάδι: Προσθέτουμε στις μερίδες ρύζι πιλάφι, ζάρια από πιπεριές κόκκινες, αρακά, εσκαλώπ από λουκάνικα ποσέ, λίγο γλάσο κρέατος. Τοποθετούμε το παρασκεύασμα, σε τερρίνα και το ψήνουμε ετυβέ 10' περίπου. Το σερβίρουμε όπως είναι.

Φερμιέρ (FERMIERE)

Σοτέ: Ντεγλασάρουμε με ζυ δεμένο και σερβίρουμε με γαρνιτούρα φερμιέρ.

Ονγκρουάζ (HONGROISE)

Το πουδράρουμε με πάπρικα, και το κάνουμε σοτέ με κρεμμύδι ψιλοκομμένο. Όταν είναι έτοιμο, το ντεγλασάρουμε με κρέμα γάλακτος και σάλτσα ονγκρουάζ, στην οποία έχουμε προσθέσει, ντομάτες κονκασέ. Σκεπάζουμε τις μερίδες με σάλτσα και σερβίρουμε με ρύζι πιλάφι ή ηνιόκι ρομαίν.

Ιντιέν (INDIENNE)

Παρασκευάζεται όπως το κοτόπουλο με κάρρυ.

Λιοναίζ (LYONNAISE)

Το κάνουμε σοτέ και στα 3/4 του ψήσιματος προσθέτουμε κρεμμύδι εμενσέ σοταρισμένο με βούτυρο. Ντεγλασάρουμε με φον δεμένο. Σκεπάζουμε τις μερίδες με σάλτσα, πουδράρουμε με μαϊντανό ψιλοκομμένο και χωριστά γαρνίρουμε με γαρνιτούρα λιοναίζ.

Μαρένγκο (MARENGO)

Σοτέ με λάδι: Ντεγλασάρουμε με κρασί άσπρο και προσθέτουμε ντομάτες κονκασέ και ντεμί-γκλας τοματέ με μία σκελίδα σκόρδο. Προσθέτουμε κεφάλια μανιταριών και λαμ από τρούφες. Σκεπάζουμε με τη σάλτσα και προσθέτουμε γαρνιτούρα κρουτόν, αυγό τηγανητό, ουρές από καραβίδες σοταρισμένες με βούτυρο. Πουδράρουμε με μαϊντανό ψιλοκομμένο.

Νισουάζ (NICOISE)

Σοτέ με λάδι. Ντεγλασάρουμε με κρασί άσπρο και ντεμί-γκλας ντοματέ. Γαρνιτούρα Νισουάζ.

Παρμαντιέ (PARMENTIER)

Σοτέ. Ντεγλασάρουμε με κρασί άσπρο και ζυ δεμένο. Γαρνίρουμε με πατάτες παρμαντιέ. Πουδράρουμε με μαϊντανό ψιλοκομμένο.

Πείζαν (PAYSANNE)

Σοτέ. Ντεγκλασάρουμε με κρασί άσπρο και ζυ δεμένο, στο οποίο έχουμε προσθέσει πείζαν λαχανικών. Σκεπάζουμε τις μερίδες με τη σάλτσα και γαρνιτούρα PAYSANNE.

Ο - Σάμος (AU SAMOS)

Σοτέ με λάδι. Ντεγκλασάρουμε με κρασί Σάμος και ντομάτες κονκασέ. Σκεπάζουμε με τη σάλτσα και γαρνίρουμε με σταφύλια καθαρισμένα από τους σπόρους και το φλοιό και παρασκευασμένα ετιβέ ή ωμά.

Στάνλεϋ (STANLEY)

Το κόβουμε σε μερίδες και το παρασκευάζουμε ετιβέ με κρεμμύδι εμεν-σέ. Όταν ψηθεί, αφαιρούμε τις μερίδες, προσθέτουμε λίγη σάλτσα σουμπίζ, κρέμα γάλακτος, ζουλιέν από γλώσσα, μανιτάρια και τρούφα. Σκεπάζουμε τις μερίδες και γαρνίρουμε με κρουτόν.

Βιενουάζ (VIENNOISE)

Α. Τρόπος: Κόβουμε το κοτόπουλο σε μερίδες ή σε φιλέτα τα κάνουμε πανέ α λ' Ανγκλαίζ και εν συνεχεία σοτέ. Σερβίρουμε το κοτόπουλο, περιβρέχοντας με λίγο χυμό λεμονιού, μαϊντανό ψιλοκομμένο και την τελευταία στιγμή περιβρέχοντας με βούτυρο νουαζέ.

Β. Τρόπος: Παρασκευάζονται όπως και τα σνίτσελ και εσκαλώπ βιενουάζ.

Κοκ-ο-βεν (COQ AU VIN) - Κόκορας κρασάτος

Παρασκευάζεται σοτέ κατσαρόλας με ντομάτα κονκασέ και κρασί κόκκινο. Γαρνί μανιτάρια και κρεμμυδάκια στιφάδο.

Κόκορας κοκκινιστός με ρύζι πιλάφι

Παρασκευάζεται κοκκινιστός, γαρνί ρύζι με κουκουνάρι.

2) Συμπρέμ από πουλερικά (SUPREMES DE VOLAILLE)

Σημ: Συμπρέμ ονομάζουμε μόνον το στήθος από τα πουλερικά.

Μερικές παρασκευές

Αμπασαντρίς (AMBASSADRICE)

Ποσέ: Τοποθετούμε το κοτόπουλο σε πιατέλα, σκεπάζουμε με σάλτσα συμπρέμ. Γαρνίρουμε με γλυκάδια αρνιού με τρούφες βρασμένα ποσέ, μπουκέ από μύτες σπαραγγιών.

Αρλεξιέν (ARLESIENNE)

Τα αλευρώνουμε ελαφρώς και τα κάνουμε σοτέ. Γαρνίρουμε Αρλεξιέν,

χωριστά ντεμί- γκλας ντοματέ.

Μπελ-Ελέν (BELLE-HELENE)

Σοτέ: Τοποθετούμε πάνω στις μερίδες μπουκέ από μύτες σπαραγγιών και ντεκόρ από τρούφα, κορδόνι ζυ δεμένο και περιβρέχουμε με βούτυρο νουαζέ.

Ορλύ (ORLY)

Παρασκευάζεται και συνοδεύεται όπως τα φιλέτα γλώσσας Ορλύ.

Παπιγιότ (EN PAPILLOTES)

Σοτέ: Παρασκευάζεται όπως τα μπαρμπούνια παπιγιότ.

Ροσσίνι (ROSSINI)

Σοτέ: Τοποθετούμε επάνω εσκαλώπ από φουά - γκρα, σκεπάζουμε με σάλτσα μαδέρα και ντεκοράρουμε με μία φέτα από τρούφα.

Βιλερουά (VILLEROI)

Σοτέ στο τηγάνι ή στην κατσαρόλα ψημένο (α πουάν). Τα βάζουμε κάτω από μία πλάκα με βάρος για να πάρουν φόρμα. Τα βουτάμε σε σάλτσα βιλερουά και τα κάνουμε πανέ α λ' Ανγκλαίζ. Τα τηγανίζουμε σε φριτούρα και τα σερβίρουμε συνοδευόμενα με μαϊντανό τηγανητό και χωριστά σάλτσα περιγκέ.

3) Γάλος - Γαλοπούλα - Γαλόπουλο (Κούρκος - Διάνος)

Γενικά παρασκευάζονται ψητά, μπραιζέ ή ποελέ. Πάντοτε καλύπτουμε το στήθος με λαρδί για να μην στεγνώνει στον φούρνο, και για να αρωματίζεται. Έχει δύο ειδών κρέας, λευκό (στήθος) και σκούρο (μπούτια). Η μιζ-αν-πλάς, δηλαδή το γενικό καθάρισμα, καψάλισμα, γίνεται όπως και τα κοτόπουλα. Η καλύτερη εποχή είναι ο χειμώνας αλλά μπορεί να παρασκευασθεί όλες τις εποχές. Τη συναντάμε στην αλλαντοποιία σε πάρα πολλές ποικιλίες (ζαμπόν, καπνιστή, λουκάνικα κλπ), επίσης τα φιλέτα της γαλοπούλας (στήθος) παρασκευάζονται σχάρας, σοτέ της ώρας, σουβλάκι, εσκαλόπ-σνίτσελ και πάρα πολλές εξωτικές ποικιλίες.

Σημ: Η ηλικία τους αναγνωρίζεται όταν είναι ζωντανές από το χρώμα των ποδιών. Εάν είναι σε μικρή ηλικία έχουν απόχρωση μπλέ ζωηρό, ενώ τα ηλικιωμένα γκρι σκούρα.

Μερικές παρασκευές

Μπουρζουάζ (BOURGEOISE)

Μπραιζέ: Γαρνίρουμε μπουρζουάζ.

Καταλάν (CATALANE)

Κόβουμε σε μερίδες, αλατοπιπρώνουμε, τις σοτάρουμε με βούτυρο να πάρουν χρώμα, ντεγκλασάρουμε με κρασί άσπρο, προσθέτουμε ντεμί-γκλας, τοματέ, σκελίδα σκόρδο και μπουκέ γαρνί. Χρόνος ψησίματος μία ώρα περίπου. Τοποθετούμε σε πιατέλα με γαρνιτούρα Καταλάν.

Φινανσιέρ (FINANCIERE)

Ποαλέ: Γαρνιτούρα με σάλτσα φινανσιέρ.

Γκράν-Μάμα (GRAND - MAMA)

Την κάνουμε φαρσί με μπουντέν (είδος λουκάνικου) και κάστανα. Την κάνουμε ψητή. Ζυ δεμένο από το ψήσιμο της.

Ζαρντινιέρ (JARDINIERE)

Ψητή: Γαρνιτούρα ζαρντινιέρ γύρω-γύρω.

Μαρόν (AUX MARRONS)

Αφαιρούμε το κόκκαλο από το στήθος και τη γεμίζουμε με κάστανα ψημένα ανακατεμένα με κιμά από λουκάνικα. Την κάνουμε ψητή και συνοδεύεται με το δικό της ζυ.

Πριμέρ (PRIMEURS)

Ψητή: Γαρνιτούρα δαμάσκηνα ετυβέ, με ζυ από τη γαλοπούλα.

Πιεμοντέζ (PIEMONTAISE)

Ποαλέ με κρασί άσπρο: Γαρνιτούρα ρύζι α λα πιεμονταίζ.

Φαρσί α λα Γκρεγκ - Γεμιστή κατά τον Ελληνικό τρόπο

Παίρνουμε κιμά μόσχου, τον τσιγαρίζουμε με κρεμμύδι φρέσκο έως ότου γίνει σπυρωτός. Προσθέτουμε μερικές ντομάτες φρέσκοιες κονκασέ, την αφήνουμε να βράσει 10' και προσθέτουμε 15% ρύζι. Το αφήνουμε να βράσει 5' περίπου. Το βγάζουμε και προσθέτουμε κάστανα καθαρισμένα και μισοβρασμένα, ή ψημένα, κουκουνάρι, αλάτι, πιπέρι, μπαχάρι, μαϊντανό, λίγο κονιάκ, χυμό πορτοκάλι, κολύανδρο και προαιρετικά 5% σταφίδες. (Κατά το τσιγάρισμα του κιμά, μπορούμε να προσθέσουμε κρασί κόκκινο, λαρδί σε ζάρια και μανιτάρια). Γεμίζουμε τη γαλοπούλα, τη ράβουμε, καλύπτουμε το στήθος με λαρδί και λαδόκολλα βρεγμένη, την ψήνουμε σε φούρνο 200° C, 3 ώρες περίπου. Σερβίρεται με το δικό της ζυ δεμένο.

Σημ: Κατά τον ίδιο τρόπο παρασκευάζεται το κοτόπουλο και ο κόκκορας, με την διαφορά χρησιμοποιούμε τα εντόσθια ψηλοκομμένα αντί για κιμά.

4) Πάπια - παπάκι (LE CANARD ET LE CANETON)

Παρασκευάζεται ψητή, μπραιζέ ή ποελέ, αφού την περιτυλίξουμε με λαρδί. Συνοδεύεται με πορτοκάλι. Γενικά παρασκευάζεται όπως το κοτόπουλο και η πουλάδα.

Μερικές παρασκευές

Α Λ'Οράνζ (A L'ORANGE)

Αφού ψηθεί αρωματίζουμε το φον της με κυρασό και προσθέτουμε ζυλιέν από φλούδα μπλανσί, χυμό και τέταρτα πορτοκαλιού. Το φον είναι ελαφρώς δεμένο. Περιχύνουμε τη σάλτσα στις μερίδες. Σερβίρεται με μισά πορτοκάλια ντεκοραρισμένα και γαρνιτούρα πατάτες φοντάντ και αρακά. Μπορεί να συνοδεύεται και με σάλτσα βατόμουρο.

Μπιγκαράντ (BIGARADE)

Ποαλέ: Γαρνί τέταρτα πορτοκαλιού, κεράσια και συνοδεύεται με σάλτσα μπιγκαράντ.

Σαλμί (SALMIS)

Την κόβουμε σε μερίδες, τη σοτάρουμε να πάρει χρώμα, προσθέτουμε σάλτσα σαλμί και την αφήνουμε να βράσει. Όταν είναι έτοιμη τη βγάζουμε και περνάμε την σάλτσα. Συνοδεύεται με πουρέ από κάστανα, πατάτες φοντάντ ή νουίγ.

Ο-Σερίζ (AUX CERISES)

Παρασκευάζεται όπως η μπιγκαράντ. Ντεγκλασάρουμε τη σάλτσα με κρασί Μαδέρα και φον μόσχου δεμένο. Προσθέτουμε κεράσια εντελώς καθαρισμένα σκεπάζουμε με τη σάλτσα.

Λιονέζ (LYONNAISE)

Μπραιζέ: Γαρνί κρεμμυδάκια μπραιζέ σκούρα και κάστανα ψημένα με κονσομέ και γλασέ.



5) Περιστερία (Πιτσούνια)

Το περιστέρι παρασκευάζεται συνήθως ψητό, ποαλέ, σοτέ, φαρσί, σοτέ κατσαρόλας, γιουβέτσι, κλπ. και συνοδεύεται με πικάντικες γαρνιτούρες και σάλτσες. Τα μικρά περιστέρια (πιτσούνια) παρασκευάζονται σχάρας και σοτέ της ώρας.

Μερικές παρασκευές

Αν Κοκότ (EN COCOTTE)

Το τυλίγουμε με λίπος και το ψήνουμε με βούτυρο αν κοκότ. Ντεγκλασάρουμε με ζυ από ψητό. Συνοδεύεται με πατάτες κοκότ.

Α λα Γκραποντίβ

Σχάρας με το στήθος ανοικτό (Πανέ Σαίν - Λαζάρ). Αφού το πουδράρουμε με μουστάρδα σκόνη. Συνοδεύεται με σάλτσα ντιάμπ. Γαρνιτούρα μία ροδέλα από αυγό βραστό (μόνο το ασπράδι) και τοποθετούμε μία μικρή τρούφα, ώστε να σχηματίσουμε το σχήμα του ματιού.

Ζελέ (EN GELEE)

Παρασκευάζεται όπως η γαλαντίνα και ζελάρουμε.

Σαλμί (SALMIS)

Παρασκευάζεται όπως η πάπια σαλμί. Συνοδεύεται με τρούφες, μανιτάρια και κρουτόν.

Εστουφάντ (EN ESTOUFFADE) Στιφάδο

Ροδιζουμε τα περιστέρια. Φλαμπάρουμε και ντεγκλασάρουμε με κονιάκ και τα τοποθετούμε σε κατσαρόλα με φέτες λαρδί σοτέ, εσκαλώπ μανιταριών και κρεμμυδάκια στιφάδο σοτέ. Προσθέτουμε λίγο φον σκούρο και το ζωμό από το ντεγκλασάρισμα, κλείνουμε εντελώς στην κατσαρόλα και ψήνουμε σε φούρνο 1 ώρα περίπου. Σερβίρεται στην ίδια τερρίνα.

6) ΣΤΡΟΥΘΟΚΑΜΗΛΟΣ

Το διαρκώς αυξανόμενο ενδιαφέρον των εκτροφέων στρουθοκαμήλου (φάρμες) σήμερα τήνει να πάρει εκρηκτικές διαστάσεις λόγω της μεγάλης θρεπτικής αξίας του κρέατος της στρουθοκαμήλου και της ταυτόχρονης μηδενικής περιεκτικότητας σε λιπαρά και χοληστερίνη. Η στρουθοκάμηλος είναι το μεγαλύτερο πουλί με αναπαραγωγική περίοδο πάνω από 30 χρόνια και φτάνει σε βάρος 100 Kgt περίπου. Το κρέας της έχει κόκκινο χρώμα, ουδέτερο άρωμα που πλησιάζει περισσότερο προς το μοσχάρι και το ελάφι. Μπορούμε να την παρασκευάσουμε μπραιζέ, σοτέ κατσαρό

λας, κοκκινιστή, ψητή α λ' Ανγκλαίζ, σχάρας και σοτέ της ώρας, κιμά και πολυάριθμες εξωτικές σπεσιαλιτέ. Συνοδεύεται με πικάντικες σάλτσες και πλούσιες γαρνιτούρες. (Στάδιο ψησίματος σε σοτέ και σχάρας κατά προτίμηση σενιάν προς α πουάν)

Μερικές παρασκευές:

- Φιλέτα στρουθοκαμήλου σοτέ α λα κρεμ
- Φιλέτα στρουθοκαμήλου με σάλτσα πορτοκάλι
- Μπιφτέκια στρουθοκαμήλου στη σχάρα
- Κεφτέδες ή σουζουκάκια στρουθοκαμήλου
- Φιλέτα στρουθοκαμήλου σοτέ με σάλτσα πικάντικη
- Εσκαλόπ - ή σνίτσελ στρουθοκαμήλου
- Στρουθοκάμηλος στιφάδο a la Grecque
- Σουβλάκι στρουθοκαμήλου με αρωματικά
- Ρολά στρουθοκαμήλου γεμιστά
- Φιλέτα στρουθοκαμήλου μαριναρισμένα στα κάρβουνα

7) Φραγκόκοτα (LA PINTADE)

Παρασκευάζεται όπως το κοτόπουλο, σοτέ κατσαρόλας, ψητή και ποαλέ. Επίσης μπορεί να παρασκευαστεί όπως ο φασιανός.

8) Χήνα (L'OIE)

Παρασκευάζεται όπως η πάπια ή η πουλάδα. Όταν είναι σκληρή μπορούμε να την κάνουμε μπραιζέ. Επίσης τη χήνα την καίμε με φλόγα ή με σίδερο πυρακτομένο στο εσωτερικό της για να μη μυρίζει ψαρίλα (λόγω ότι τρέφεται με ψάρια). Συνοδεύεται με μαρμελάδα μήλου και ζυ του ψησίματος.



3. ΚΥΝΗΓΙΑ (LES GIBIERS)

A. Φτερωτά κυνήγια (GIBIER A PLUME)

1. Μπεκάτσα - Μπεκασίν (BECASSES ET BECASSINES)

Μερικές παρασκευές

Ανσιέν (ANCIENNE)

Τις κάνουμε ψητές 10' περίπου, αφαιρούμε το δέρμα ψιλοκόβουμε τις καρκάσες και σοτάρουμε ένα μισπονά με βούτυρο. Φον από μοσχάρι και προσθέτουμε τις καρκάσες και το δέρμα. Τη φλαμπάρουμε με κονιάκ και προσθέτουμε FOND σκούρο καθαρό. Την αφήνουμε να βράσει με τη σάλτσα και την περνάμε από εταμίν.

Δένουμε τη σάλτσα με πουρέ από φουά - γκρα και από τα εντόσθια της μπεκάτσας. Τοποθετούμε τις μερίδες σε κοκοτίερα, τις γαρνίρουμε με μανιτάρια, τρούφες και νεφρά πετεινού. Σκεπάζουμε με τη σάλτσα και ντε κοράρουμε με κρουτόν σε σχήμα καρδιάς.

Σαλμί (SALMIS)

Όπως η πέρδικα σαλμί. Σερβίρεται κρύα ή ζεστή.

Σοτέ με σαμπάνια

Τεμαχίζουμε την μπεκάτσα σε μερίδες, την αλατοπιπερώνουμε, την κάνουμε σοτέ με βούτυρο, εν συνεχεία προσθέτουμε σαμπάνια και την κάνουμε ποσέ 5'. Την τοποθετούμε σε τεμπάλ, στο ίδιο τηγάνι προσθέτουμε τα εντόσθια και τις καρκάσες ψιλοκομμένες, τα σοτάρουμε και τα ντεγκλασάρουμε με σαμπάνια. Παίρνουμε αυτό το απαρέϊγ και το κτυπάμε στο γουδί να γίνει αλοιφή, προσθέτουμε βούτυρο, χυμό λεμόνι και μία πρέζα καγιέν, το περνάμε από τη σίτα, το βάζουμε να ζεσταθεί περιχύνουμε τις μερίδες και σερβίρουμε με γαρνιτούρα μανιτάρια ή κάστανα.

Φλαμπέ (FLAMBEE)

Την κάνουμε ψητή σε σενιάν, την κόβουμε σε μερίδες, την ντεγκλασάρουμε με σαμπάνια, προσθέτουμε τα εντόσθια ψιλοκομμένα, και το χυμό από τις καρκάσες, χυμό λεμονιού, λίγο φυμέ κυνηγιού, μία πρέζα καγιέν και λίγο βούτυρο. Σερβίρουμε τις μερίδες σκεπασμένες με τη σάλτσα και τελειώνουμε το φλαμπάρισμα στο εστιατόριο.

Σημ: Κατά τον ίδιο τρόπο παρασκευάζονται σχεδόν όλα τα φλαμπέ που φεύγουν έτοιμα από την κουζίνα προς το εστιατόριο.

Σχάρας (GRILLEE)

Κόβουμε τη ράχη, αφαιρούμε την καρκάσα, την κάνουμε πανέ Σαιν - Λαζάρ, και εν συνεχεία στην σχάρα. Παίρνουμε τα εντόσθια, τα ψιλοκόβουμε προσθέτουμε αλάτι, πιπέρι, μπαχάρι, λίγο πιπέρι κόκκινο και μουστάρδα σκόνη. Τα σοτάρουμε ελαφρώς με βούτυρο και μασκάρουμε τοστ σχάρας. Τα σερβίρουμε δίπλα στη μπεκάτσα. Χωριστά σάλτσα ντιάμπλ.

2. Ορτύκια (LA CAILLE)

Μερικές παρασκευές

A λα Μπρος (A LA BROCHE)

Ψητά στην σουβλα. Συνοδεύονται με ζυ και πικάντικες γαρνιτούρες.

Κατσαρόλας

Τα ψήνουμε με βούτυρο στην κατσαρόλα. Ντεγκλασάρουμε με κονιάκ και λίγο φυμέ από κυνήγια. Συνοδεύονται με κρεμμυδάκια γλασέ και πατάτες φοντάντ.

Ο-Φέιγ-Ντε-Βιν (Αμπελόφυλλα)

Τα μπαρντάρουμε με λαρδί και εν συνεχεία τα τυλίγουμε με ένα κληματόφυλλο και τα κάνουμε ψητά στο φούρνο.

A λα Γκρέκ (A LA GRECQUE)

Τα παρασκευάζουμε κοκκινιστά ή σοτέ κατσαρόλας, τα τοποθετούμε πάνω σε ρυζότο α λα Γκρεκ, τα σκεπάζουμε με το ντεγκλασάρισμά τους.

Μιλαναίζ (MILANAISE)

Τα κάνουμε σχάρας και εν συνεχεία τα καλύπτουμε με μία σάλτσα βιλε-ρουά με τυρί. Τα κάνουμε πάνε α λ' Ανγκλαίζ και τα ψήνουμε σε φριτούρα, χωριστά σάλτσα ντιάμπλ.

Περιγκουρντίν (PERIGOURDINE)

Ψητά αν κοκότ γαρνιτούρα μπρινουάζ από τρούφες και μανιτάρια.

Πιεμονταίζ (PIEMONTAISE)

Ψητά αν κοκότ. Τα τοποθετούμε πάνω σε πιλάφι πιεμοντέζ.

Σχάρας (GRILLES)

Τα μαρινάρουμε και τα ψήνουμε στη σχάρα, τελειώνοντας το ψήσιμό τους στο φούρνο πάνω σε πατάτες. Τα τοποθετούμε πάνω σε κρουτόν σε σχήμα βάρκας. Συνοδεύονται με μικρά κρουτόν, πάνω στα οποία έχουμε βάλει φουά - γκρα δουλεμένο με βούτυρο.

Βινιερόν (VIGNERONNE)

Ψητά στην κατσαρόλα, γαρνιρισμένα με σταφίδες ετιβέ με μαυροδάφνη.

3. Πέρδικα-Περδικόπουλο (LA PERDRIX ET LE PERDREAU)

Μερικές παρασκευές

Μπουργκινιόν (BOURGUIGNONNE)

Τη ράβουμε στο άνοιγμα, την κάνουμε ποελέ μέχρι τα 3/4 του ψησίματος, εν συνεχεία την ντεγκλασάρουμε με κρασί κόκκινο, ντεμί - γκλας και φυμέ κυνηγιού. Την τοποθετούμε σε κοκοτιέρα με κρεμμυδάκια γκλασέ και μανιτάρια σε τέταρτα σοτέ. Την αφήνουμε να τελειώσει το ψήσιμό της και τη σερβίρουμε, όπως είναι.

Καρέμ (CAREME)

Την κλείνουμε στο άνοιγμα και την κάνουμε ποελέ. Ντεγκλασάρουμε με κρέμα και σάλτσα συπρέμ με πουρέ από σέλινο και λίγο γλάσο κρέατος. Την τοποθετούμε σε κοκοτιέρα. Σκεπάζουμε με τη σάλτσα. Γαρνίρουμε με με σέλινο μπραιζέ.

Ντιάμπλ (DIABLE)

Την κόβουμε σε μερίδες, την καθαρίζουμε από κόκαλα, αφήνονταςμόνον το κεντρικό κόκαλο το οποίο έχουμε σπάσει. Την κάνουμε Σαιν - Λαζάρ, εν συνεχεία στην σχάρα, χωριστά σερβίρουμε σάλτσα ντιάμπλ.

Εστουφάντ (EN ESTOUFFADE)

Τρόπος ψησίματος αν κοκόν. Την τοποθετούμε πάνω σε ματινιόν, τη φλαμπάρουμε με κονιάκ. Προσθέτουμε φυμέ κυνηγιών και βούτυρο. Την αφήνουμε να ψηθεί και σερβίρουμε.

Σαλμί (SALMIS)

Την κόβουμε στα δύο ή περισσότερα κομμάτια, τη σοτάρουμε και προσθέτουμε σάλτσα σαλμί. Την αφήνουμε να βράσει, βγάζουμε τις μερίδες σε πιατέλα. Προσθέτουμε μανιτάρια σοτέ και τρούφες, σκεπάζουμε με την σάλτσα περασμένη και ντεκοράρουμε με κρουτόν γαρνιρισμένα με φουά - γκρα.

Συπρέμ Βερόν (SUPREME VERON)

Την κάνουμε σοτέ της ώρας τα τοποθετούμε σε σχήμα κορώνας και στο μέσον γαρνίρουμε με πουρέ από πέρδικα και κάστανα ανακατεμένα. Σκεπάζουμε με ντεμί - γκλας με φυμέ από κυνήγι. Ντεκοράρουμε με κρουτόν.

4. Φασιανός (LE FAISAN)

Μερικές παρασκευές

Σουκρούτ

Τρόπος ψησίματος σοτέ κατσαρόλας. Γαρνιτούρα σουκρούτ.

Κρουά ντε Μπερνύ (κρύος)

Τρόπος ψησίματος μπραιζέ ή ποελέ. Ανοίγουμε το στήθος, το γεμίζουμε με μους από φουά-γκρα, το σκεπάζουμε με σάλτσα σωφρουά (σκουόρο) τον ντεκοράρουμε, το λουστράρουμε με ζελέ και το σερβίρουμε για κρύο μπουφέ.

Σχάρας

Όπως το κοτόπουλο σχάρας. Χωριστά σερβίρουμε σάλτσα ντιάμπλ.

Μους

Όπως όλες οι παρασκευές μους και μουσλίν.

Σατλέν (CHATELAINE) (κρύος)

Συπρέμ το οποίο κάνουμε ποσέ. Τα αφήνουμε να κρυώσει, κόβουμε στη μέση γεμίζουμε ένα 1/2 με μους από πουλερικό και το άλλο 1/2 με μους από φασιανό. Ντεκοράρουμε με χρώματα του φασιανού, σκεπάζουμε με ζελέ.

Γκαστρονόν (κρύος)

Συπρέμ από φασιανό. Το έχουμε κόψει σε εγκευιέτ και καλύψει με σωφρουά και μους από φασιανό. Ντεκοράρουμε με τρούφα βρασμένη σε σμπάνια και λουστράρουμε με ζελέ, κρουτόν από ζελέ.

Σαλμί (SALMIS)

Όπως η πέρδικα σαλμί.

Σμιτάνα (SMITANE)

Συπρέμ, τα κάνουμε σοτέ. Ντεγκλασάρουμε με κρέμα γάλακτος (σάλτσα σμιτάνα). Σκεπάζουμε με τη σάλτσα και σερβίρουμε.

Ζύ - Ντ'Ανανά - Ζύ Ντε Μανταρίν - Ζύ ντ'Οράνζ

(JUS D'ANANAS, DE MANDARINE, D'ORANGE)

Κόβουμε το φασιανό σε μερίδες και τον κάνουμε Σοτέ. Ντεγκλασάρουμε με κονιάκ και χυμό από το φούρνο που θα βάλουμε και ντεμί-γκλας. Γαρνίρουμε με ζάρια ή τέταρτα από το φρούτο που δίνει την ονομασία του.

Σουφλέ (SOUFFLE)

Παρασκευάζεται όπως όλα τα σουφλέ.