Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Гусь по совету Константина Вагу

24 мая 2013 11:59 · https://open-cook.ru/recipes/gus-po-sovetu-konstantina-vagu



Гордый домашний гусь был маринован в киви, в последствии запекался в смеси соевого соуса, меда и клюквы. Так нам посоветовал сделать Константин Вагу, когда мы обратились к нему за помощью. Потому что гусь был велик для нашей духовки и немного суховат. Вышло очень вкусно и запекание заняло меньше времени, а мясо получилось нежным и сочным. Проверено на гостях и Илье Николаевиче! (З.Ы.: Людей, не переносящих вид сырого мяса, прошу не смотреть рецепт.)

Мы гуся разделывали сами, но если у вас есть кому это сделать или гусь (утка) в уже разобранном виде, то просто замечательно.

Точного количества продуктов я вам, к сожалению, дать не могу, потому что все делалось на глаз. Здесь, главное, сама идея и я верю в вашу адекватность и твердость ваших рук. =) Рецепт, как всегда, крайне прост и легок, никаких сложных манипуляций и магических действий, дольше объяснять и показывать, чем делать.

Итак, на конечности и грудь одного большого гуся примерно ушло:

- собственно сам гусь
- 5 спелых и очень мягких киви (в них мы будем гуся мариновать)
- 1/2 стакана соевого соуса
- 2 ст.л. меда
- 1 стакан клюквы (мы брали мороженую, предварительно разморозив ее)
- соль, перец черный молотый, помните, что соевый соус соленый, не переборщите с солью. (вот тут на ваш глаз и вкус, потому что даже примерное количество не помню)

Начали мы с разделки гусиной тушки. По суставам отрезали крылья и лапы, филе вырезали как могли. Нужно иметь прочный острый нож и руки, которые не дрогнут, желательно мужские.




open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой


open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой





Ножом я измельчила киви:



Натираем мясо этой зеленой кашей и оставляем на час в тепле.



Пока мясо маринуется, делаем из клюквы пюре. Хоть толкушкой его мните, хоть через сито протирайте, но для ленивых (как мы) существует блендер.



В миске смешиваем соевый соус и протертую клюкву.



А теперь меда туда и перемешиваем хорошенько.



В эту смесь опускаем по очереди гусиные части и тщательно покрываем их соево-медово-клюквенной кашей.



Выкладываем конечности и грудь на противень, который я из страха, что все пригорит, смазала немножко маслом растительным (это не обязательно, т.к. в процессе готовки вытопится жир.) оставшуюся эту смесь я выложила сверху на все мясо.



Запекали с картошкой в духовке, разогретой до 220 градусов около 40 минут. Но, честно говоря, хватило бы и 30, но мы хотели сильно зажаренной корочки. **Так что проверяйте мясо на готовность и чаще поливайте его вытопившимися жиром!**


open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой


open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой



Мясо прекрасное, нежное и очень вкусное!



Приятного аппетита!



Комментарии: 3

Артем # 18:31 6.09.2013

Очень необычный и простой рецепт, как появится гусь, обязательно сделаю по вашему рецепту.

Евгения # 16:04 23.12.2015

Готовила по вашему рецепту,правда не гуся,а предплечья индюшиные.....очень вкусно получилось!!нежный вкус,и я боялась что кусочки клюковки сверху,но они запеклись и получилось очень в "тему"!!!мои домашние оценили новый шедевр))))

Яна # 16:18 26.12.2019

Здравствуйте! Приготовили с мужем в первый раз в жизни гуся. Точно по Вашему рецепту. Маринад очень понравился. Корочка запеклась хорошо, кислинка перебивает тяжесть жирной пищи)
Но! Не успело мясо хорошо промариноваться за 1 час! Надо было ставить на ночь. Мясо жевалось, но вовсе не таяло во рту. Оно не было пересушеным, было скорее каким то постными слишком упругим.
По времени запекания, за 30-40 минут мясо еще не было готово (но тут уже скорее всего зависит от духовки). В общем, очень жаль, что не промариновали дольше. Все же не зря советуют гуся сутки мариновать, было бы прекрасно.
