



Kijevi csirke

2012 április 12. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

A húst "összehajtogatjuk", és a két hússzelet széléit pite módjára összenyomkodjuk, hogy tartson az olajban. 15-20 percre a mélyhűtőbe tesszük, így összetapadnak a szeletek. Végül panírozzuk, és inkább kisebb mint nagyobb lángon, valami semleges ízű, bőven mért étolajban kisütjük.

Tegyük gondolatban egy kis időutazást a hetvenes évek közepére. Középkategóriás (és attól fölfelé) éttermek

étlapjára ha vetünk egy pillantást, ma már alig, vagy jóval kevésbé ismert ételeik neveit olvassuk sorban. *Budapest-bélszín, brassói aprópecsenye, kijevi csirke, Holstein-szelet* ... Ezek többnyire fantázianevek, az aprópecsenye például pont annyira brassói, mint mondjuk a halászlé (mármint állítólag, erről még írok egy postot).

Ezen fogások közös éttermi (!) jellemzője, hogy sikerült teljesen elrontani őket: a Holsteint a túlsütött tarjával, a brassóit az avas olajban úszó sült krumplival, a kijevit a belegyömöszölt sajttal, és így tovább. Erről persze részben a kor tehet, a hetvenes évek társadalmának relatív, és némileg predesztinált, igénytelensége. Pedig ezek nem rossz ételek, sőt: pusztán attól, hogy valamit a negyvenes-hatvanas években találtak ki, és nem mondjuk 1770 körül, az még nem lesz vacak. De a hibákat ki kell javítani, a rossz berögződéseket le kell vetkőzni!

Ismerünk tehát **kijevi csirke** fantázianeven is egy fogást. Franciák találták ki, New Yorkban kapta ezt a nevet, hogy miért pont kijevi, azt sajnos nem sikerült kiderítenem. Ezt is sikerült az elmúlt korszak éttermi gyakorlatában annyira taszítóvá "fejlesztetni" hogy, hasonlóan teszem azt a brassóihoz, számomra inkább a száraz kenyér, mint az éttermi kijevi csirke. Pedig rendkívül finom étel, csak be kell tartani néhány szabályt:

1) a panírozáshoz frissen reszelt zsemlemorzsa szükséges. (Tetszik ismerni a Nagy Levin szösszenetét a zsemlemorzsaról?) A friss alatt nem feltétlenül azt értem, hogy öt perccel panírozás előtt, csak ne malomiparit használjunk, mert abban elég sok minden más is van a zsemlemorzsan túl; és lehetne legne olyan házit, ami már fél éve penészedik a spájzban.

2) ha csak egy mód van rá, kapirgáló csirkét érdemes venni. A minőségkülönbségről már írtam a [paprikásnál](#), nem ismétlem magam, még annyit, hogy manapság már igen sok piacon lehet szabályosan, avagy munkahelyi utánérdeklődéssel, kisgazdálkodóktól feketén beszerezni. És akkor már inkább Mari vagy Trézsi néni keressen pár forintot, ne az Au**an, nem igaz?

3) Sajtot nem szabad a töltelékbe tenni. Egyrészt túl erős az íze, elnyomja a delikát fűszervajat; másrészt eltömíti a töltött filé belsejét, és nem engedi, hogy a citromlé és a fűszerek savai átjárják a csirkehúst. -- A fentiek, mármint a panír, a csirke és a töltelék sajtnélkülisége a fix elemek, magát a töltelék fűszerezését már lehet kissé variálni.



Legelőbb be kell keverni a **fűszervajat**: 10 deka tisztas minőségű vaj (kicsit meg lehet mikrózni, hogy puhuljon, de

ne folyjon!), két kanál citromlé, plusz a citrom héjának jó része lereszelve (ez a puhításhoz is elengedhetetlen), kisebb csokor *petrezselyem*, és ugyanennyi *tárkony* aprózva, negyedével több *snidling* aprózva, 2-3 kisebb gerezd fokhagyma reszelve. Egyes gasztróforrások további, némileg egzotikus adalékokat is tartalmaznak. Elég sok helyen olvastam Tabasco-szószt; sőt, Stahl Juditnál még valamilyen ánizs-alapú szeszes italból (Pernod pl.) is kerül bele egy kevés. Utóbbiakról én lemondtam, számomra mindkettő valahogy elűt attól, amit harmonikus összképként elképzelek. De, mondom, elég elterjedt variációk, és ez már tényleg ízlés dolga, strukturális változást egyik sem okoz az ételben, legföljebb eltérő a harmóniafelfogás.



Mikor szép homogén lett a fűszervaj, akkor konyhai fóliára kanalazzuk, és sodorgatva-nyomkodva a képen látható módon olyan négy centi átmérőjű hurkára gyúrjuk - nem vagyok egy szobrásztehetség :) - és mélyhűtőbe tesszük legalább 20 percre. Ennyi kell az összeálláshoz, sokkal könnyebb lesz utána dolgozni vele.

Most jön a neheze: méretre vágni a csirkét. A mellfilét jó vastagra vágjuk hosszában, aztán mindegyik vastag szeletet középen majdnem teljesen kettőbe, ehhez éles kés kell. Tehát a filé szélétében át van vágva, csak egy kis érintetlen darab tartja össze a két félfilét (remélem, lehet látni a képen, hogyan gondolom). Ennek az az értelme, hogy a húst belülre teljesen át tudja itatni a fűszervaj, de sokkal kisebb az esélye a sütés közbeni szétesésnek! Lehet a filéket kicsit, de csak kicsit, formára klopfolgatni. A lényeg mindig, hogy 2-2 szelet azonos "terület" és formájú legyen. Most vert tojássárgájával igen vékonyan megkenjük a deszkán fekvő szeletet, majd szintén igen vékonyan, lisztet szitálunk rá. Ez fogja összetapasztani a félfiléket.



Ha mindez megvan, akkor megtöltjük a húst: az időközben megfagyott fűszervajból a képen látható méretű, mondjuk egy centi vastag korongokat vágunk, kettőt fektetünk egy szelet csirkére. Most a húst összehajtogatjuk, és a két hússzelet széléit pite módjára összenyomkodjuk, hogy tartson az olajban. 15-20 percre a mélyhűtőbe tesszük, így összetapadnak a szeletek. Végül panírozzuk, és inkább kisebb mint nagyobb lángon, valami semleges ízű, bőven mért étolajban (mogyoró- vagy szójaolaj javallt) kisütjük. A zöldfűszerek és a citrom együtt tökéletesen harmonikus elegyet alkotnak, remekül passzolnak a tavaszi csirkéhez, minden falat szintiszta élvezet. :) Semleges köret illik hozzá, én rendszerint sima rizst adok fel. A Mátyás Pince 1977-feelinget pedig felejtjük el.

Nyokki - mno.hu

DR. DRÁBIK JÁNOS

100 ÉVVEL TRIANON UTÁN

DVD

A trianoni gyalázatról tabumentesen



„Egy film amelyet minden magyarnak látnia kell”

Ajánló

