Kijevi csirke

2012 április 12. Flag

Szöveg méret

90
Mentés

- 0

Értékelés kiválasztása Még nincs értékelve

Mérték

A húst "összehajtjuk", és a két hússzelet széleit pite módjára összenyomkodjuk, hogy tartson az olajban. 15-20 percre a mélyh?t?be tesszük, így összetapadnak a szeletek. Végül panírozzuk, és inkább kisebb mint nagyobb lángon, valami semleges íz?, b?ven mért étolajban kisütjük.

Tegyünk gondolatban egy kis id?utazást 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 aprópecseny*e, *kijevi csirke*, *Holstein-szelet* ... Ezek többnyire fantázianevek, az aprópecsenye például pont annyira brassói, mint mondjuk a halászlé (mármint állítólag, err?l még írok egy postot).

Ezen fogások közös éttermi (!) jellemz?je, hogy sikerült teljesen elrontani ?ket: a Holsteint a túlsütött tarjával, a brassóit az avas olajban úszó sült krumplival, a kijevit a belegyömöszölt sajttal, és így tovább. Err?l persze részben a kor tehet, a hetvenes évek társadalmának relatív, és némileg predesztinált, igénytelensége. Pedig ezek nem rossz ételek, s?t: 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 berögz?déseket le kell vetk?zni!

Ismerünk tehát **kijevi csirke** fantázianéven 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 "fejleszteni" 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 zsemlemorzsáról?) A friss alatt nem feltétlenül azt értem, hogy öt perccel panírozás el?tt, csak ne malomiparit használjunk, mert abban elég sok minden más is van a zsemlemorzsán túl; és lehet?leg ne olyan házit, ami már fél éve penészedik a spájzban.

2) ha csak egy mód van rá, kapirgáló csirkét érdemes venni. A min?ségkülönbségr?l már írtam a paprikásnál, nem ismétlem magam, még annyit, hogy manapság már igen sok piacon lehet szabályosan, avagy munkahelyi utánérdekl?déssel, 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 er?s az íze, elnyomja a delikát f?szervajat; másrészt eltömíti a töltött filé belsejét, és nem engedi, hogy a citromlé és a f?szerek savai átjárják a csirkehúst. -- A fentiek, mármint a panír, a csirke és a töltelék sajtnélkülisége a fix elemek, magát a töltelék f?szerezését már lehet kissé variálni.

Legel?bb be kell keverni a **f?szervajat**: 10 deka tisztes min?ség? 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 gasztroforrások további, némileg egzotikus adalékokat is tartalmaznak. Elég sok helyen olvastam Tabasco-szószt; s?t, Stahl Juditnál még valamilyen ánizs-alapú szeszes italból (Pernod pl.) is kerül bele egy kevés. Utóbbiakról én lemondtam, számomra mindkett? valahogy elüt attól, amit harmonikus összképként elképzelek. De, mondom, elég elterjedt variációk, és ez már tényleg ízlés dolga, strukturális változást egyik sem okoz az ételben, legföljebb eltér? a harmóniafelfogás.

Mikor szép homogén lett a f?szervaj, akkor konyhai fóliára kanalazzuk, és sodorgatva-nyomkodva a képen látható módon olyan négy centi átmér?j? hurkára gyúrjuk - nem vagyok egy szobrásztehetség :) - és mélyh?t?be 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 kett?be, ehhez éles kés kell. Tehát a filé széltében 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 belülr?l teljesen át tudja itatni a f?szervaj, 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 fekv? szeletet, majd szintén igen vékonyan, lisztet szitálunk rá. Ez fogja összetapasztani a félfiléket.

Ha mindez megvan, akkor megtöltjük a húst: az id?közben megfagyott f?szervajból a képen látható méret?, mondjuk egy centi vastag korongokat vágunk, kett?t fektetünk egy szelet csirkére. Most a húst összehajtjuk, és a két hússzelet széleit pite módjára összenyomkodjuk, hogy tartson az olajban. 15-20 percre a mélyh?t?be tesszük, így összetapadnak a szeletek. Végül panírozzuk, és inkább kisebb mint nagyobb lángon, valami semleges íz?, b?ven mért étolajban (mogyoró- vagy szójaolaj javallt) kisütjük. A zöldf?szerek és a citrom együtt tökéletesen harmonikus elegyet alkotnak, remekül passzolnak a tavaszi csirkéhez, minden falat színtiszta élvezet. :) Semleges köret illik hozzá, én rendszerint sima rizst adok fel. A Mátyás Pince 1977-feelinget pedig felejtsük el.

Nyokki - mno.hu

Ajánló