



Budapest Party Servive

Balogh Krisztián-Catering ételek, trükkök, technikák

Bakonyi csirkepaprikás, ropogós bundában sült sztrapacska

Hozzávalók:

- 600 g Csirkecomb filé
- 300 g csirkemell
- 150 g füstölt szalonna
- 500 g csiperkegomba
- 300 g vöröshagyma
- db tv paprika és paradicsom
- Só, frissen őrölt bors, babér, fokhagyma, jó minőségű fűszerpaprika
- 100 ml tejföl
- 100 ml tejszín
- 100 g petrezselyem
- Pár szelet nyers, szárított sonka szelet a formánk kibéleléséhez
- 1000 g Csirke farhát és csirkeszárny

Csirke terrine

Csirkecomb filét nagyobb darabokra vágjuk, egy kicsit meglapogatjuk, sózzuk és borsozzuk.

Csirkemellből tejszín hozzá adásával egy homogén prádot készítünk, amit csak sóval és borssal ízesítünk. Ügyeljünk rá, hogy hűtőhideg legyen a darálni való csirke és a tejszín is.

1/3-os GN1 edényt alaposan kifóliázok és kibélelem sonkával.

Habzsákból először a csirke prádot teszem az edénybe amit egy kis spakli segítségével szépen egyenletesen eldolgozok, utána a comb filé és így tovább, megépítem a "terrine -t".

Sonkával zárom és erősen többször körbe fóliázom + egy másik 1/3-os GN1 edénnyel préselve is körbe fóliázom. 1.5 órára 90 fokos gőzölős programra teszem a sütőbe.

Ha kész, akkor sokkolóban még súlyozom, hogy amikor dolgozni szeretnék vele jól szeletelhető, tömör terrine-t kapjak, ami jól bírja a pirítást.



Bakonyi szósz

Gomba feléből készíték egy alaplevet kevés zöldség hozzáadásával, itt törekszem, hogy a gomba íze legyen a domináns.

Sütőben magas hőfokon megpirítom a csirkefarhátat és a csirke szárnyat, az a cél, hogy ne égjen meg, csak szép aranybarnára piruljon.

A füstölt szalonnát apró kockára vágjuk és kipirítjuk, pörccöt félre tesszük. A forró szalonnasíron először az aprított gombát fogom pirítani és utána adom hozzá a pörköltalap többi alapanyagát, és itt jön képbe a pirított csirkefarhát és a szárnyak .. Beleteszem a pörkölt alapba és gomba alaplével öntöm fel, 3-4x de akár többször is zsírára pirítom, utoljára még egy kis gomba alaplé és pár perc után leszűröm. Tejfőllel és tejszínnel dúsítom, kiforralom, ha kell akkor egy minimális xantan-t használok.

Ropogós morzsában sült sztrapacska

Elkészítjük a burgonyás galuskánkat, amit keverek juhtúróval, tehéntúróval, egy kevés tejfőllel és 1-2 darab tojással, ízesítem sóval és frissen őrölt borssal. Ugyanazt a technikát alkalmazzuk, mint a csirke terrine-nél, préselve gőzöljük 30 percig, utána plusz súllyal préseljük. Szerviz előtt formára vágjuk és kipanírozzuk (pankó morzsát használok) 180 fokos olajban kisütjük.