

Куриная кацу карри (Японская кухня)

ИНГРЕДИЕНТЫ на 4 порции:

для соуса карри:

[японский карри](#) – 4 кубика,
репчатый лук - 1 шт. крупная (или 2 средних),
картофель - 1 шт. (крупная),
морковь – 1 шт. (средняя),
вода - 800 мл.

для куриных кацу:

куриные грудки (филе без кожи и костей) - 2 шт.
(примерно 450 г),
сакэ (или [Шаосинское рисовое вино](#)) - 1 ст.л.,
молотый белый (или черный) перец – 1 ч.л.,
соль – 1 ч.л.,
пшеничная мука – 4 ст.л.,
[панировочные сухари](#) – 8-10 ст.л.,
растительное масло (для фритюра)- 200-300 мл,
куриное яйцо - 1 шт.,
вода - 1 ст.л.

для сервировки:

[вареный белый рис](#) – 400 г,
[соус Тонкацу](#) - 5-6 ст.л. (или по вкусу),
маринованные овощи (маринованный имбирь и маринованный дайкон Такуан) – по вкусу,
[яйца рамэн](#) – 4 шт.



1. Начнем с яиц рамэн. О том, как готовить это блюдо, мы уже рассказывали (см.рецепт [здесь](#)). Это куриные яйца, сваренные всмятку, затем очищенные от скорлупы и замаринованные в смеси соусов и приправ на сутки. Очень любопытное сочетание еще жидкого желтка с вареным белком, впитавшим вкусы маринада и придающим закуске богатую гамму вкусов – слегка сладковатого, в меру соленого, с легким вкусом бульона Даши. Яйца рамэн чаще всего используют как дополнение к блюдам из лапши Рамэн, за что, собственно, эти яйца и получили свое название. Приготовить такие яйца нужно заранее, за сутки.
2. С маринованными овощами тоже все понятно – традиционно это маринованный имбирь и маринованный дайкон – Такуан (продается или в целом виде, или в виде нарезки, имеет ярко-желтый цвет). Основная роль этих маринованных овощей - очистка вкусовых рецепторов.
3. С отварным рисом тоже все просто, мы как-то рассказывали, как сварить рассыпчатый белый рис (рецепт см. [здесь](#)).
4. Осталось приготовить куриные кацу и приготовить карри по-японски. Начнем с куриных кацу. Ополоснуть куриное филе и промокнуть бумажным полотенцем. Нарезать курицу на ломтики диагональными срезами, под углом примерно 45° относительно разделочной доски. Этот метод нарезки в Японии называется Согигири (яп. そぎ切り, rH. Sogigiri). Ничего особенного в этом нет, просто при этом увеличивается площадь среза, что позволяет быстрее приготовить ломтики продуктов. А можно просто каждую куриную грудку разрезать вдоль на две части. Посолить и поперчить ломтики курятины с обеих сторон и сложить в подходящую по объему емкость. Полить сакэ или Шаосинским вином, накрыть пищевой пленкой и поставить мариноваться в холодильник на 15 минут.
5. В мисочке взбить яйцо с 1 ст.л. воды, как для омлета. В одну сухую тарелку насыпать пшеничную муку, во вторую - панировочные сухари.
6. Обваливать ломтики курятины в пшеничной муке, стряхнув лишнее. Затем обмакнуть в яичную массу. Затем обваливать в панировочных сухарях и сложить подготовленные куриные кацу на разделочную доску. Будет неплохо, если после обваливания ломтиков

- курятины в панировочных сухарях Вы поставите разделочную доску, на которой лежат запанированные ломтики, в холодильник на 15 минут.
7. Пока куриные кацу «сидят» в холодильнике, можно заняться и соусом карри. Будем считать, что кубики карри по-японски Вы уже заранее приготовили (рецепт см. [здесь](#)) или купили уже готовые.
Очистить луковицу от шелухи, помыть и почистить картофелину и морковь. Нарезать луковицу, картофелину и морковь кубиками или ломтиками, не то чтобы крупными, но не мелко.
 8. Взять кастрюлю, подходящую по объему, налить в нее воду, переложить в кастрюлю нарезанные репчатый лук, морковь и картофель. Поставить воду на огонь и довести жидкость до кипения, уменьшить огонь до малого и варить овощи около 20 минут или до размягчения.
 9. Пока овощи варятся, можно рис отварить и перейти к жарке куриных кацу.
Поставить на огонь вок, налить в него растительное масло для фритирования курятины и нагреть его до 160-170°C, или использовать фритюрницу (предпочитаю фритюрницу, как минимум из-за терморегулятора нагрева масла). Партиями обжарить куриные кацу до золотистой румяной корочки, что-то около 5-6 минут, переворачивая их время от времени. Но это опять же по месту (это и температура масла, и толщина куриных кацу), не стоит держать их указанное время в горячем масле, видя, что кацу уже подгорают.
 10. Готовые кацу вынуть из фритюра и дать стечь маслу. Можно, конечно, для этого воспользоваться бумажным полотенцем, но, скорее всего, нижняя сторона кацу останется влажной, посему лучше воспользоваться решеткой от микроволновки или аэрогриля, подложив под нее бумажное полотенце. Отложить кацу пока в сторону.
 11. Снять кастрюлю с огня, добавить в нее 4-5 кубиков соуса карри. Вернуть кастрюлю на огонь, увеличить огонь до среднего, довести жидкость до закипания, помешивая при этом содержимое, чтобы кубики карри растворились в жидкости, затем убавить огонь до минимального и оставить тушиться еще на 10 минут, время от времени помешивая соус. При необходимости добавить горячей воды (например, из чайника) для достижения желаемой густоты соуса (кто-то любит погуще, кто-то пожиже) и досолить по вкусу. Карри по-японски готов. Снимаем кастрюльку с огня. К этому времени и рис должен подойти.
 12. Ну вот, все составляющие блюда готовы, можно приступить к сервировке. Куриные кацу уже успели несколько остыть и «расстаться» с лишним маслом. Теперь их нужно нарезать полосками шириной примерно 1,5 см. На сервировочную тарелку положить порцию отварного риса, рядом положить нарезанную полосками куриную кацу и полить ее соусом Тонкацу. Рядом выложить порцию тушеных овощей и полить их соусом карри. Можно готовое блюдо в тарелке посыпать колечками зеленого лука (по желанию). К блюду подают маринованные овощи (маринованный красный имбирь, тот, который обычно дополняет суши, и маринованный дайкон Такуан). Кроме этого, к блюду подают разрезанное пополам яйцо рамэн. Теперь можно тарелку предлагать к столу.