

Куриный рулет с луком-пореем (Китайская кухня)

ИНГРЕДИЕНТЫ:

куриный окорок – 1 шт.,
зеленый лук (только белая часть) – 2 отрезка,
имбирь – 2 ломтика,
лук-порей - отрезок примерно 15 см,
Шаосинское рисовое вино – 1 ч.л.,
светлый соевый соус – 1 ст.л.,
соус Shar Siu - 1 ст.л.,
молотый черный перец – ¼ ч.л.,
соль – ¼ ч.л.



1. Ополоснуть окорок. Удалить лишний жир. Круговым движением ножа перерезать сухожилие и соединительные ткани в нижней части голени перед соединительным хрящиком.
2. Затем кулинарными ножницами разрезать вдоль косточек мякоть и удалить косточки.
3. Перевернуть получившийся пласт кожицей вниз, а верхнюю часть мяса аккуратно надрубить ножом, не нарушая целостность куриной кожи. Это нужно для более-менее равномерного распределения по шкурке куриного мяса.
4. Ополоснуть отрезки белой части зеленого лука, затем нарезать их вдоль соломкой.
5. Имбирь почистить и также нарезать соломкой.
6. В подходящей по объему емкости приготовить маринад для мяса. В емкость налить светлый соевый соус, Шаосинское рисовое вино, молотый черный перец и соль, перемешать маринад.
7. Добавить в емкость куриное мясо и «искупать» в маринаде, чтобы весь кусок мяса им покрылся. Поверх курятины положить равномерно луковую и имбирную соломки, встряхнуть емкость, накрыть ее пищевой пленкой и поставить мариноваться в холодильник на 20 минут.
8. Помыть лук-порей, удались с него верхний слой. Если стебель толстый, то разрезать вдоль на 4 части, если средний, то пополам, если тонкий, то оставить целиком.
9. На разделочную доску положить лист пищевой алюминиевой фольги.
10. Достать мясо из маринада, положить его на лист фольги шкуркой вниз, разровнять, чтобы мясо равномерно распределилось по всей шкурке.
11. Поверх курятины положить части приготовленного лука-порея. Свернуть из куриного филе рулет.
12. Плотно обернуть получившийся рулет пищевой алюминиевой фольгой. Концы, выступающие за габариты рулета, свернуть в разные стороны, как у конфеты.
13. При верхнем нагреве (газовая горелка или электрический тэн) разогреть духовку до 200°C, положить на решетку рулет, решетку поставить на средний уровень духовки, под решетку поставить поддон с небольшим количеством воды. Готовить 20 минут.
14. Извлечь рулет из духовки, частично снять с рулета фольгу, смазать кисточкой рулет соусом Char Siu. Поместить решетку с рулетом обратно в духовку, уменьшить температуру до 180°C и выпекать еще 10 минут, затем извлечь, еще раз смазать соусом и запекать еще 5 минут до образования румяной корочки.
15. Вынуть рулет из духовки, дать ему остыть при комнатной температуре, нарезать кружками, посыпать немного молотым черным (или белым) перцем и подавать как горячую или холодную закуску.