

Свиная отбивная в глазури с Шанхайским соусом (Китайская кухня)

ИНГРЕДИЕНТЫ:

свиные отбивные на кости – 2 шт.

(желательно 2-3 см. толщиной),

лук-шалот – 2 шт.,

чеснок – 2-3 зубчика,

сушеный красный чили – 1-2 стручка,

Шанхайский соус* - 2 ст.л.,

*можно заменить на 2 ст.л. **Вустерского соуса**;

кетчуп - 1 ст.л.,

лимонный сок - 1 ч.л.,

дижонская горчица - 1 ч.л.,

сливочное масло - 1 ст.л.,

пудра красного чили – ½ ч.л.,

пудра красной паприки – ½ ч.л.,

соль – ½ ч.л.,

черный перец (молотый) – ½ ч.л.,

оливковое масло – 2 ст.л.



1. За сутки до приготовления блюда замариновать свиные отбивные в смеси соли и молотого черного перца. Накрыть емкость с мясом пищевой пленкой и поставить ее в холодильник минимум на ночь. Вынуть из холодильника за час до приготовления блюда.
2. Разогреть духовку до 170°C. В сковороде (или сотейнике) на среднем огне нагреть 1 ст.л. оливкового масла. Когда масло зашипит, поместить в сковороду (сотейник) свиные отбивные, обжарить их с обеих сторон до золотисто-коричневого цвета.
3. Обжаренные отбивные положить на лист для запекания (или противень). Поместить свинину в духовку и выпекать в течение 8-9 минут до состояния прожаренного стейка (well done).
4. Почистить лук-шалот и чеснок. Чеснок пропустить через чесночный пресс, лук-шалот нарезать мелкими кубиками, а сушеный стручок чили - колечками.
5. Снова разогреть сковороду (сотейник) с оставшимся после обжарки отбивных оливковым маслом, добавить 1 ст.л. оливкового масла и обжарить в нем лук-шалот, чеснок и чили до появления аромата. Добавить в вок Шанхайский соус, кетчуп, лимонный сок, дижонскую горчицу, пудру красного чили, пудру красной паприки и перемешать до получения однородной массы.
6. Варить на маленьком огне 5 минут, постоянно помешивая (если жидкость, на ваш взгляд, чрезмерно выпарилась, можно добавить 1-2 ст.л. воды).
7. Снять вок с огня. Процедить полученный соус через сито (отделив от него кусочки лука, чеснока и чили) и добавить в процеженный соус сливочное масло. Перемешать до растворения масла и отложить в сторону.
8. Выложить готовые отбивные на порционные тарелки, предварительно положив на дно тарелок отделенную от соуса массу из лука-шалот и чеснока. Нарезать отбивные на полоски, удобные для еды. Полить отбивные соусом-глазурью. Перед подачей дать постоять отбивным под глазурью 3-5 минут. К этому блюду отлично подойдут различные свежие овощи.