

Свинные ребрышки в апельсиновом соусе (Китайская кухня)

ИНГРЕДИЕНТЫ:

свинные ребрышки – 300 г,
куриное яйцо – 1 шт.,
чеснок – 1 зубчик,
апельсиновая цедра – от 1 апельсина,
апельсиновый сок – 200 мл,
лимонный сок - 1 ст.л.,
Шаосинское вино - 2 ст.л.,
кукурузный крахмал – 1 ст.л. + 1 ч.л.,
леденцовый сахар – 30 г,
молотый черный перец – ¼ ч.л.,
соль - ½ ч.л.,
масло для фритюра – 200 мл.



1. Свинные ребрышки ополоснуть, разделить на отдельные части, разрезав межреберную ткань. Отделенные друг от друга ребрышки нарубить на короткие отрезки по 2-3 см в длину.
2. Замочить ребрышки в холодной воде на 20 минут, два-три раза меняя за это время воду. Эта мера позволит избежать потемнения мест среза ребрышек, а заодно и ослабит запах свинины.
3. Почистить чеснок и пропустить его через чесночный пресс.
4. Приготовить маринад для ребрышек: смешать в подходящей емкости куриное яйцо, 2 ст.л. апельсинового сока, 1 ст.л. Шаосинского вина, ¼ ч.л. соли, молотый черный перец, чесночное пюре и 1 ст.л. кукурузного крахмала. Перемешать до однородной массы. Затем подготовленные ребрышки сложить в емкость и залить маринадом. Мариновать в течение, по крайней мере, 1 часа. В этом маринаде заменять соль на светлый соевый соус не рекомендуется, такая замена может отразиться в худшую сторону на цвете готового блюда.
5. Приготовить апельсиновый соус для обжаривания: смешать в подходящей емкости оставшийся апельсиновый сок (свежевыжатый или покупной – в нашем случае, как ни странно, приоритетнее покупной, цвет готового блюда будет ярче и сочнее), лимонный сок, 1 ст.л. Шаосинского вина, 1 ч.л. кукурузного крахмала и ¼ ч.л. соли, перемешать все до растворения соли.
6. С апельсина снять цедру и нарубить ее на мелкие кубики.
7. В воке (сотейнике или просто в небольшой кастрюле) разогреть масло для фритюра до горячего, затем сделать средний огонь и обжарить свинные ребрышки (предварительно отряхнув их от маринада) около 5-ти минут до образования румяной корочки. Затем выложить ребрышки на бумажное полотенце, чтобы стекли остатки фритюра.
8. В воке разогреть 1 ст.л. растительного масла и добавить в вок леденцовый сахар. Помешивая сахар, дать ему раствориться и потемнеть до золотистого цвета (главное - не дать ему карамелизоваться до более темного цвета). Затем добавить в вок апельсиновый соус для обжаривания, перемешать его до растворения в нем сахара, добавить ребрышки и жарить, помешивая, чтобы ребрышки покрылись соусом. Помешивая, жарить ребрышки 5-7 минут (или до выпаривания жидкости и загустения ее остатков).
9. Готовые ребрышки выложить на сервировочную тарелку, полить апельсиновым соусом, в котором они готовились, посыпать измельченной апельсиновой цедрой (а кому нравится, можно и немного белым жареным кунжутом посыпать). Блюдо подавать горячим к столу. К этому блюду отлично подойдет лапша или рис, а также различные овощные закуски и салаты.