

Adam Kozanecki: Rolada z piersi kurczaka nadziewana wątróbką

Sekcja Specjalna - Książka przepisów | niedziela, 27 września 2015

0 komentarzy



Adam Kozanecki: Rolada z piersi kurczaka nadziewana wątróbką

Rolada z piersi kurczaka nadziewana wątróbką

purée z marchwi, młode warzywa

Składniki:

pierś z kurczaka ze skórą

100 g wątróbki drobiowej

200 g marchwi

1 cebula dymka ze szczypiorem

po kilka gałązek świeżych ziół: lubczyk, natka pietruszki, tymianek

liść laurowy

kilka ziaren kolendry

sól, pieprz

1 główka czosnku

por

szalotka

100 ml oliwy z oliwek

masło klarowane do smażenia

cukier

śmietana 30%

kilka kropel octu balsamicznego

Przygotowanie:

Piekarnik nagrzewamy do temperatury 180 stopni.

Mięso:

Pierś kurczaka rozcinamy tak, aby uzyskać większą powierzchnię mięsa i rozkładamy, przyprawiamy solą i pieprzem z obu stron. Na patelni z odrobiną masła klarowanego przesmażamy wątróbkę, po chwili dodajemy pokrojoną cebulę dymkę. Do malaksera wkładamy liście lubczyku i natkę pietruszki, dodajemy przesmażoną wątróbkę, doprawiamy solą i pieprzem. Miksujemy na gładką masę, a następnie smarujemy nią wewnętrzną część piersi kurczaka, zwijamy roladę, zawiązujemy sznurkiem wędliniarskim. Mięso obsmażamy z każdej strony na maśle z dodatkiem oliwy, rumienimy, chwilę dusimy pod przykryciem. Przekładamy do naczynia żaroodpornego, obkładamy szalotką, dodać przekrojoną w poprzek główkę czosnku i gałązki tymianku. Wkładamy do nagrzanego piekarnika, na około 10 minut.

Purée z marchwi:

Do gotującej się, osolonej wody wkładamy obraną i pokrojoną w kawałki marchew, dodajemy liść laurowy, ziarna pieprzu i kolendrę. Gotujemy do miękkości. Odcedzamy, doprawiamy solą, pieprzem, cukrem, odrobiną masła i śmietany, miksujemy blenderem, a następnie przecieramy przez sito.

Warzywa:

Do posolonego wrzątku wkładamy fasolkę szparagową – gotujemy, a następnie odcedzamy, hartujemy w zimnej wodzie, osuszamy i doprawiamy cząbrem oraz kilkoma kroplami octu balsamicznego.

Pora oczyszczamy, kroimy w piórka i przekładamy do miski, dodajemy pokrojony szczypior z dymki i doprawiamy solą, pieprzem, cukrem i oliwą do smaku.

Prezentacja:

Roladę kroimy w 1-2 centymetrowe plastry. Na środek talerza układamy purée z marchwi, układamy plastry rolady, fasolkę i sałatkę z pora oraz czosnek pieczony.