



Панированные куриные биточки с запечёнными картофельными дольками и пряным кетчупом

Рецепт от V-ZUG AO



Приготовление 40 Mins
Время простоя 1 Hrs
Время приготовления 30 Mins
Порции 4
прибор Combair-Steam SL с 2015 года

Картофельные дольки

1 кг картофеля, не разваривающегося, мелкого

3 ст. л. оливкового масла

Соль

Перец

Разрезать каждый клубень картофеля в продольном направлении на четыре части и приправить оливковым маслом, солью и перцем. Уложить на противень, выстланный бумагой для выпечки.

Куриные биточки

4 куриных грудок, прим. по 150 г

3 яйца

100 г муки

250 г панировочной муки

Соль

Паприка

Прованские травы

Растительное масло

Нарезать куриные грудки на кусочки размером с биточки, толщиной прим. 3 см.

Разогреть рабочую камеру до 230 °C Hot air + steaming

Подготовить три миски для панировки: одну с мукой, одну со взбитыми яйцами и одну с панировочной мукой.

Приправить кусочки курицы солью, паприкой и прованскими травами.

Сначала обваливать биточки в муке, затем обмакнуть в взбитых яйцах и затем обваливать в панировочной муке.





Выложить панированные биточки на противень, выстланный бумагой для выпечки, сбрызнуть маслом.

Поставить противень с картофелем на 1-й уровень в предварительно прогретую камеру. Запечь.

Put the pastry in

Hot air + steaming 230 °C в течение 10 Mins

Поставить противень с биточками в камеру на 3-й уровень. Продолжать печь.

Put the pastry in

Hot air + steaming 230 °C в течение 20 Mins

Пряный кетчуп

100 г сахара, белого

100 г сахара, коричневого

2 зубчика чеснока

2 головки репчатого лука, среднего размера

2 куса имбиря, величиной с большой палец

1 ст. л. петрушки

1 ч. л. семян фенхеля

1 ч. л. семян кориандра

1 ч. л. гвоздики, молотой

1 щепотка порошка карри

1 пеперончини

200 мл красного вина

800 г очищенных томатов в собственном соку

Карамелизировать в сковороде белый и коричневый сахар. Измельчить чеснок, головки репчатого лука, имбирь и петрушку. Добавить к сахару приправы с пеперончини. Хорошо перемешать и влить красное вино.

Дать покипеть прим. 30 мин, пока масса не загустеет.

Добавить очищенные томаты в собственном соку и затем варить еще 60 мин.

Хорошо смешать кетчуп с помощью миксера или кухонного комбайна и затем еще пропустить через сито, чтобы удалить крупные частицы.

Перед сервировкой оставить в прохладном месте прим. на 1 час. Если кетчуп слишком жидкий, перед смешиванием нужно добавить немного кукурузного крахмала.

Советы

Добавить немного розмарина к оливковому маслу для картофельных долек.





Аксессуары

2 противня

