Запечена курка від Блюменталя

Неймовірно ніжна, соковита й до запаморочення апетитна курка зі звичайного супермаркету. Проста у приготуванні, швидка у поїданні.

Можливо ще хтось, як і я, не насолоджувався смаком цієї знаменитої запеченої курки від відомого у світі британського шеф-кухаря Хестона Блюменталя, за його принципово новим рецептом приготування? наважилась, приготувала, скуштувала – рекомендую! Звучить доволі сухо, бо насправді важко підібрати слова та епітети щоб досконало описати смак і структуру цього дієтично-легкого м'яса. Обов'язково необхідно спробувати приготувати й скуштувати, навіть кісточок не залишиться.

Навіть сам автор зазначає: – посмакувавши такою курятиною, про усі інші рецепти одразу забудете. Спосіб приготування від Хестона Блюменталя має три простих етапи:

– Перший етап – це зняти обв'язку яка стягує ноги й тушку разом, адже у такому вигляді м'ясо в стиснутих місцях погано пропікається. Щоб ціла тушка ноги та й курка загалом однаково пропеклась з усіх боків краще тушку розвернути в боки, адже її просто зв'язують для охайного вигляду та економного пакування.

– Другий етап – це збільшення вологості м'яса, адже усі кухарі знають, що курятину можна швидко пересушити. Тож як збільшити вологість м'яса? Звучить по-науковому, але для цього етапу потрібно відповідну глибоку посудину з водою і трохи солі. Занурити курятину у розчин води та солі. Важливо пам'ятати про пропорцію: 60 г солі на 1 літр води. Якщо додати більше солі – це може висушити м'ясо та слабкий розчин солі занадто його зволожить. Солона вода дещо змінить структуру білка, вона втримає вологу і курка стане соковитою, ніжною та до запаморочення смачною.

– Третій етап – це запікання. Автор наголошує, що тут варто вийти поза межі усіх правил і запікати курку півтори години при надзвичайно низькій температурі 90С. Адже при запіканні на високій температурі м'ясо стає сухуватим, при сильно розжареній духовці воно стягується і просто вичавлює зі себе усі соки. От запікаючи тушку поволі, Ви збережете птицю соковитою. І у вас вийде незвично ніжна курятина, яку Ви скуштувавши забажаєте

готувати ще і ще.

Шеф-кухар стверджує, що аромат, який ми відчуваємо під час приготування страв – це втрачений смак. Тож не розчаровуймося коли кухня і дім не заповняться запахом печеної курки, адже цим ароматом-смаком насолодимось пізніше.

Є ще одне невеличке уточнення у приготуванні курки за цим рецептом і це важливо, адже у цім рецепті готовість тушки визначається не за часом, а за температурою м'яса у найтовстішій частині грудки, а для цього знадобиться кухонний термометр.

Зазвичай Хестон Блюменталь, за своїм рецептом запікає курку при внутрішній температурі до 60C у найтовщій частині грудинки, але рекомендує дотримуватися правил безпечної термічної обробки – внутрішня температура вашої курка має досягати 75 ° C у найтовщій частині грудинки.

- 1 тушка курки (1,5 – 2 кг)
- 2 літри води
- 120 г солі
- 125 г вершкового масла
- 1 лимон
- 1 пучок чебрецю
- 30 мл сухого білого вина
- чорний перець до смаку

Тушку курки вимити під проточною водою, відрізати куприк та помісти у нешироку, проте глибоку посудину. Залити розчином води й солі так щоб тушка повністю занурилась у воду, накрити та поставити у холодильник на ніч.

Наступного дня вийняти курку з сольового розчину, витерти паперовим рушником та вийняти кістку-вилочку, що в грудинній частині, потім Ви з легкістю відділите м'ясо філе.

Нагріти духовку до 90С.

Лимон добре вимити, притиснувши плід долонею до столу трішки його прим’явши щоб краще виділявся сік. Проколоти шпажкою його у декількох місцях засунути у тушку птиці разом з пучком чебрецю. Але залишити декілька гілочок.

Тушку змастити товстим шаром вершкового масла кімнатної температури, але залишити ложку масла.

Покласти тушку на решітку в деко для смаження і поставити в духовку. Запікати курку півтори години. Опісля виміряйте кухонним термометром температуру м’яса у найтовстішій частині грудинки.

> *Важливо щоб внутрішня температура була від 60 до 75С, або подовжуйте запікати до того часу, поки температура не досягне зазначеної. Це може тривати ще 30-40 хв у залежності від потужності духовки та товщини м’яса птиці.*

Запечену курку вийняти з духовки й дати їй відпочити 45 хв. Цей процес зробить м’ясо лише м’якшим і збереже усю його фантастичну соковитість.

Щоб зарум’янити скоринку уже запеченої курки потрібно розігріти духовку до максимуму.

Нагріти у невеликій сковороді вершкове масло, вино і кілька гілочок чебрецю, що залишили. Довести до кипіння, потім зняти з вогню і змастити тушку ароматною сумішшю до і під час зарум’янення.

Уже змащена ароматним маслом курка відпочила, час повернути її в розігріту духовку приблизно на 10 хв або до золотисто-коричневого кольору, при цьому дбаючи, щоб вона не підгоріла.

> *Цього часу буде достатньо, щоб остигле м’ясо прогрілося, але не почало заново готуватися. Рекомендовано перед другим запіканням переставити курку на чисте деко щоб сік який попередньо утворився при запіканні не горів, адже його можна використати для соусу.*

Уже підрум’янену курку сміливо можна вийняти з духовки та перекласти на дошку. Спочатку відрізати ніжки, а потім відділити філейні частини нарізаючи

їх скибками.

Приправити свіжозмеленим чорним перцем.

Із залишених соків після приготування курки приготуйте соус – додайте ще трішки вина, чайну ложку діжонської гірчиці й прокип’ятіть його. Доведіть його до смаку й перецідіть його через сито. До цієї соковито-ніжної курятини соус рекомендовано подавати гарячим.










68.5°





