

Citromfűves csirkecomb vele sült töltelékével, héjában főtt-sült burgonyával - készítette a Fulton kalóztanya, Belme Zsolt és Ambró Zoltán



Hozzávalók:

4 közepes nagyságú csirkecomb, só, néhány ágacsaka friss citromfű és origano, olaj

a töltelékhez:

2 zsemle, 2 tojás, 1 kis doboz szárnyasmájkrém, 1 mokkáskanál só, fél mokkáskanál őrölt fekete bors, 1 mokkáskanál origano, fél csokor petrezselyem

a körethez:

4 héjában főtt burgonya  
a csípős peccsenyeléhez:

1 nagyobb leveses paradicsom, 1 gerezd fokhagyma, 1 mokkáskanál Worcester szósz, csipetnyi só, fél mokkáskanál őrölt fekete bors, csilipaprika

1. A csirkecombokat bőrös oldalukkal lefelé vágódeszkára fektetjük, és a csontjai mellett végig bevágjuk, éppen úgy, mint ha ki akarnánk csontozni, mert csak így sül át. A húst lehajtjuk a csont két oldalára. Körös-körül megsózzuk, a száráról lecsipkedett citromfűvel és origanóval bedörzsöljük. Szorosan egy tálba rakjuk, és annyi olajat öntünk rá, amennyi ellepi. Letakarva, hűtőszekrényben érleljük 1-2 órán, még jobb, ha egész éjjelen át.

2. A töltelékhez a zsemleket hideg vízbe áztatjuk, kifacsarjuk, majd a tojásokkal és a májkrémmel összekeverjük, megsózzuk, megborsozzuk, az origanóval és a fölaprított petrezselyemmel fűszerezzük.

3. A csirkecombokat anélkül, hogy az olajtól túlzottan lecsöpögtetnénk, közepesen erősen izzó parázs fölé tett lapon — ez otthon nyugodtan lehet egy nagy széles serpenyő is —, bőrös oldalukkal lefelé fordítva sütni kezdjük. 35-40 perc sütés kell a húsnak, közben párszor megforgatjuk. Nagyjából 10 perccel azelőtt, hogy elkészülne, mellé rakjuk az alufóliába csomagolt héjában főtt krumplit is. A májas masszából 4, egyenként jó féltényérnyi korongot formálunk, és a combok mellett, oldalanként 3-4 perc alatt megsütjük. Letakarva melegen tartjuk, ahogyan a sült combokat és a krumplit is.

4. A visszamaradó zsiradékot egy kisebb lábasba szedjük. Az apróra vágott paradicsomot belerakjuk, és a lapra visszatéve 2-3 percig pirítjuk, a finomra vágott fokhagymát belekeverjük. A Worcester szósszal ízesítjük, csipetnyi megsózzuk, megborsozzuk, és rakunk bele néhány karika csilipaprikát is. Kb. 1 decinyi vízzel fölöntjük, 15 percig főzzük, azután átszűrjük.

5. A májas „töltelék” tányérokra rakjuk, ráfektetjük a sült combokat, és a csípős

Citromfűves csirkecomb vele sült töltelékével, héjában főtt-sült burgonyával - készítette a Fulton kalóztanya, Belme Zsolt és Ambró Zoltán

pecsenyelével körülöntjük. Mellérakjuk a fóliából félig kicsomagolt grillezett krumplit is.

4 főre

Elkészítési idő: 1 óra 20 perc + érlelés

Egy adag: 502 kcal • fehérje: 51,7 gramm • zsír: 16,1 gramm • szénhidrát: 37,0 gramm • rost: 4,2 gramm • koleszterin: 259 milligramm