Куриная грудка, фаршированная инжиром, с теплым салатом из краснокочанной капусты

60—75 Мин.

Ингредиенты 4 Порции

= Kotányi Produkte

Куриная грудка

3 шт.	Куриная грудка, с кожей
8 ст. л.	Сухари
3 шт.	Яйца, органические
250 мл	Молоко
2 шт.	Сушеный инжир
120 г	Сливочное масло
1 ст. л.	Петрушка измельченная
1 ч. л.	Анис семена
1 Щепотка	Соль морская

Салат из краснокочанной капусты

1 Кочан	Краснокочанная капуста
2 ст. л.	Гранулированный сахар
3 ст. л.	Белый бальзамик
0.5 ч. л.	Чили острый
1 ч. л.	Приправа Карри
1 Щепотка	Соль морская
	Растительное масло

Способ приготовления

1. Смешайте сухари с молоком и яйцами, добавьте петрушку и анис, а затем приправьте солью.
2. Измельчите инжир и вмешайте его. Должна получиться немного кремообразная масса. При необходимости долейте молока.
3. Переложите смесь в кондитерский мешок.
4. Сделайте ножом разрез посередине куриной грудки и аккуратно заполните его смесью с помощью кондитерского мешка.
5. Обжарьте на сковороде куриную грудку со стороны кожи до золотистого цвета.
6. Запекайте обжаренной стороной вверх в предварительно разогретом духовом шкафу в течение 20 минут при температуре 170 °C.
7. Поджарьте тертую капусту в кастрюле с маслом, затем смешайте с гранулированным сахаром, перцем чили, карри и уксусом.
8. Готовьте на пару до состояния, пока капуста не станет слегка недоваренной. Наконец, приправьте солью.
9. Разогрейте масло в кастрюле, пока оно не станет коричневым и не появится запах орехов. Постоянно помешивайте масло, чтобы оно не подгорело.
10. Перед подачей на стол нарежьте куриные грудки, положите их на салат из краснокочанной капусты и сбрызните небольшим количеством коричневого масла.