



Gasztrobloggerekkel- Adventtől, Karácsonyig XXIV. Gesztenyés pulykamell

2009 december 17. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

• [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Ideje elkezdenni a készülődést, legalábbis gondolatban... Aki biztosra akar menni, és nem kísérletezik a karácsonyi vacsorával, próbálkozzon Magyarország legjobb Gasztrobloggereinek ünnepi receptjeivel! Naponta jelentkez?

sorozatunkból nagyszerű ünnepi menüsor készíthető el.

Gesztenyes, fehérboros pulykamell tekercs

hozávalók

40 dkg pulykamell (filé)
30 dkg gesztenye (fűt, hámozott)
10-12 dkg sajt (most gouda, következőre vmilyen füstölt)
3-4 gerezd fokhagyma
1 ek vaj
1-1,5 dl fehérbor
1 csapott ek kukoricaliszt (nem dara!)
1 kk tejszín (fűz?)
só, bors, babérlevél
2 db ek cukor



sajtos fűszervaj: puha vaj (kb 6-8 dkg) zúzott fokhagymával (4 duci gerezd), frissen őrölt borssal, reszelt szerecsendióval (kb 1 mknyi), csipetnyi pirospaprikával és borsikafűvel simára, habosra keverek, majd beledolgozok egy fél marék reszelt sajtot

A pulykamellet kipotyolom (klopfolom); maradhat egy nagy szeletben is, én most három kisebbre vágtam. Vékonyan megkenem a fűszervajjal, beborítom a sajtszeletekkel és rámorzsolom a gesztenye felét-kétharmadát. Óvatosan ügyeskedve feltekerem, lehetőleg minnél kevesebb szórodjon ki a tölteléből, majd konyhai spagóccal (én kétszállra vett fehér varrócérnával) összekötöm a tekercs(ke)t.



Serpenyőben felforrósítom a vaját, rádobom a kicsire aprított fokhagymát és a babérlevelet, átforgatom, majd beleteszem a tekerceket és köröskörül megpirítom; a feltekerés közben esetleg kiszórodott gesztenyemorzsálékat is a serpenyőbe teszem, együtt pirul a hússal. Mikor a tekercek átpirultak, felöntöm a borral, pár percig rotyogtatom (fedő nélkül), majd tepsibe teszem, a pecsenyelébe 2-3 eknyit a serpenyőben hagyok, a többi a pulykatekerces(ek) mellé öntöm és irány az előmelegített (160-165 fok) sütő. Hús nagyságától függően 50-60 percig sütöm, közben szorgalmasan locsolgatom a forró pecsenyelével és időnként megforgatom a tekerceket. Amíg a husik sülnek kicsi darab vaját forrósítok, rádobom a maradék gesztenyét, jól átforgatom, majd hozzáöntöm a visszatartott, 2-3 eknyi pecsenyelevet, állandó keverés-rázogatás közben néhány percig együtt rotyogtatom. Rászórom a cukrot és folyamatosan rázogatom mintegy karamellizálom a gesztenyéket. A megsült pulykamelltekercesekről levágom a kötözésre használt spagócsat. Ha nem azon nyomban tálalom, akkor lefedve hűtőbe teszem és tálalás előtt, saját pecsenyelevében kb 10-15 perc alatt, sütőben megmelegítem. A tepsiben, sülés után maradt pecsenyelébe kiveszek pár kanálnyit a hús újramelegítéséhez, a többi lezsírozom, simára keverem a kukoricaliszttal, tejszínnel és kevéske vízzel, majd egyet rotyantok rajta. A husit, a fényes gesztenyét, és párolt rizset tálra rendezem, nem túl karakteres savanyúsággal (pl csemege uborkával) tálalom, a szósz külön edénykében teszem mellé.



Garffyka

<http://garffyka.blogspot.com/>

DR. DRÁBIK JÁNOS
100 ÉVVEL TRIANON UTÁN
DVD A trianoni gyalázaatról tabumentesen



„Egy film amelyet minden
magyarnak látnia kell”

Ajánló
