



Gasztrobloggerekkel- Adventtől, Karácsonyig XXIV. Gesztenyés pulykamell

2009 december 17. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

• [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

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

sorozatunkból nagyszerű ünnepi menüsor készíthető el.

Gesztenyés, fehérboros pulykamell tekercs

hozávalók

40 dkg pulykamell (filé)
30 dkg gesztenye (fűt, hámozott)
10-12 dkg sajt (most gouda, következőre valamilyen 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 db 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 tekeréseket és köröskörül megpirítom; a feltekerés közben esetleg kiszórodott gesztenyemorzsalékat is a serpenyőbe teszem, együtt pirul a hússal. Mikor a tekerések átpirultak, felöntöm a borral, pár percig rotyogtatom (fedő nélkül), majd tepsibe teszem, a pecsenyelébe 2-3 eknyit a serpenyőben hagyok, a többit a pulykatekeres(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 tekeréseket. Amíg a húskülön picit 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 pulykamelltekerésekre 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 többit lezsírozom, simára keverem a kukoricaliszttal, tejszínnel és kevéske vízzel, majd egyet rotyantok rajta. A húst, 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
