



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 nagyszer? ünnepi menüsor készíthet? el.

Gesztenyés, fehérboros pulykamell tekercs

hozzávalók

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



sajtos f?szervaj; puha vaját (kb 6-8 dkg) zúzott fokhagymával (4 duci gerezd), frissen ?rölt borssal, reszelt szerecsendióval (kb 1 mknyi), csipetnyi pirospaprikával és borsikaf?vel 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 f?szervajjal, beborítom a sajtszeletekkel és rámorzsolom a gesztenye felét-kétharmadát. Óvatosan-ügyeskedve feltekerem, lehet?leg minnél kevesebb szórodjon ki a tölteléb?l, majd konyhai spagócéval (én kétszállra vett fehér varrócérnával) összekötöm a tekercse(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 húskülcsök 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 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 kanálnyi 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
