

Mézes pulykamell csípős datolyakrémmel és szezámos krumplinudlival



Forrás: Magyar Konyha
Fotó: Budaházi László

Hozzávalók:

60 dkg pulykamellfilé, só, 6 dkg vaj, 3-4 evőkanál méz, 1 kisebb citrom leve

a datolyakrémmhez:

10 dkg aszalt datolya, körömnyi darab friss gyömbér, 10 dkg natúr tejszínes krémsajt, 1 mokkáskanál csípős paprikakrém, 8-10 szem tisztított mandulabél, 1 evőkanál likőr (datolya vagy narancs), 1 dl sűrű főzőtejszín

a szezámos burgonyanudlihoz:

1 kg lisztes fajtájú burgonya, só, kb. 25 dkg

finomliszt - a nem lisztes fajtájú burgonya 35-40 deka lisztet is felvesz, 4 dkg vaj, 2 tojás, 15 dkg szezámmag a nyújtáshoz:
finomliszt

1. A köret készítésével kezdünk. A burgonyát alaposan megmossuk, majd héjában, enyhén sózott vízben megfőzzük. Leszűrjük, még forrón meghámozzuk és áttörjük. Így hagyjuk teljesen kihűlni.
2. Közben a pulykamellet a rostjaira merőlegesen 12 kisebb érmére vágjuk, kissé kiverjük, széleit esetlegesen inas részeit késsel bevágjuk. Enyhén megsózzuk, tepsire rakosgatjuk. A vajat fölolvastjuk, a mézet és a citrom kifacsart levét hozzákeverjük. Egyenletesen a pulykára locsoljuk, félretesszük, mert sütni majd frissen kell.
3. A kihűlt burgonyát a liszttel, az olvasztott vajjal, a tojásokkal és 1 kiskanál sóval alaposan összedolgozzuk. Egy kis darabkát lecsípünk belőle és enyhén sózott, forrásban lévő vízben megfőzzük, hogy meggyőződjünk róla, jó e a tészta. Ha lágy lenne, egy kevés lisztet, ha kemény, egy kevés olvasztott vajat vagy tejfölt dolgozunk még a tésztájába.
4. Enyhén meglisztezett gyúrólapon félcenti vastagságúra ellapítjuk. 6-8 centi széles csíkokra vágjuk, majd kisujnyi darabokra metéljük. Egyenként kissé megsodorjuk, és egy lábasban, forrásban lévő, enyhén sózott vízben megfőzzük. Amikor kész, leszűrjük, hideg vízzel leöblítjük, lecsöpögtetjük. Közben egy széles lábasban a szezámmagot keverve-rázogatva aranybarnára pirítjuk, a főtt nudlikat beleforgatjuk, összerázzuk.
5. A pulykamellet alufóliával letakarjuk és előmelegített sütőben, a közepesnél nagyobb lánggal (200 °C, légkeveréses sütőben 180 °C) 16-18 percig sütjük.
6. Közben a datolyát kimagvaljuk, ha a héja könnyen lejön, azt is eltávolítjuk. Húsát kis kockákra vágjuk. A gyömbért megtisztítjuk, apróra reszeljük, a datolyával együtt a

Mézes pulykamell csípős datolyakrémmel és szezámos
krumplinudlival

krémsajtba keverjük. Az erős paprikával, a durvára vágott mandulával és a likőrrel ízesítjük a tejszínnel elkeverjük.

7. Tálaláskor 3-3 pulykaszeletet tányérra rakunk, a datolyakrémet és a megforrósított szezámos krumplinudlit melléhalmozzuk.

4 főre

Elkészítési idő: 2 óra

Egy adag (körettel): 1326 kcal