

Gyümölccsel töltött hideg pulykamell - készítette Mójzes József főszakács



Hozzávalók:

60 dkg pulykamellfilé, 10-10 dkg friss cseresznye és fekete ribiszke, (idény múltával 8-8 dkg fagyasztott), 1 kis mandarin, 2 karika konzervananász, 3 csapott evőkanál zselatinpor, csipetnyi só, fél kiskanál őrölt bazsalikom (a friss még zamatosabb), fél kiskanál őrölt ánizs, késhegynyi reszelt szerecsendió, 2 dl tejföl

1. A pulykamellből két 20 dekás szeletet levágunk. A széleiket beirdaljuk, majd a húst téglalap alakú szeletekké verjük. A leeső részeket finom lyukú tárcsán kétszer ledaráljuk.
2. A cseresznyét kimagozzuk, majd egyenként félbevágjuk, a ribizskét leszemezzük. A mandarint meghámozzuk, gerezdekre szedjük, és az ananással együtt kis darabokra vágjuk. A gyümölcsöket a darált hússal, 1 evőkanál zselatinporral, sóval, bazsalikkal meg ánizzsal összekeverjük, majd szerecsendióval ízesítjük. Ezt a tölteléket a mellszeletek egyik hosszanti szélére halmozzuk, majd a húst feltekerjük.
3. Kívülről is megsózzuk, fóliába csomagoljuk, végül tepsibe fektetjük. Annyi vizet öntünk alá, hogy a tekerceket félig ellepje. Előmelegített sütő-ben közepes lánggal (180 °C) körülbelül 25 percig pároljuk, utána hűlni hagyjuk. Ezután a fóliától megszabadítjuk, szárazra töröljük, és hűtőszekrénybe tesszük.
4. A maradék zselatint 1 deci vízben kevergetve felfőzzük. Mielőtt megkocsonyásodna, a szobahőmérsékletű (azaz nem hideg) tejfölt hozzáadjuk. Egy akkora tepsibe öntjük, amekkorába a tekercek éppen beleférnek. A tejfölös mártást addig locsoljuk a hússal, amíg az egyenletesen bevonja, s meg is dermed. Tálalásig hidegen tartjuk.
5. Végül deszkára fektetjük, és forró vízbe mártott késsel felszeleteljük. Gyümölcsökkel díszítve kínáljuk.

Jó tanács

- Bármilyen idénygyümölccsel (sárgabarackkal, szőlővel stb.) készülhet. A hússzeletek tetejét érdemes aszpikkal bekenni, hogy szép színüket megőrizzék.

4 főre

Elkészítési idő: 1 óra 10 perc + hűtés

Egy adag: 326 kcal

Gyümölccsel töltött hideg pulykamell - készítette Mójzes József
főszakács

Italajánlat: muskotályos bor például Muscat Ottonel