

Gesztenyével töltött pulykarolád kukoricabundában, vörösboros aszaltgyümölcs-kompóttal



Hozzávalók:

60 dkg pulykamellfilé, só, őrölt fekete bors, 25 dkg főtt, áttört gesztenye (tisztítva mérve), 1 csokor petrezselyem, 2 tojás, 0,5 dl tej, 6-8 dkg zsemlemorzsa

a bundázáshoz:

8 dkg finomliszt, 2 nagy tojás, 15 dkg kukoricapehely (cornflakes)

a sütéshez:

bő olaj

a kompóthoz:

2,5 dl vörösbor, 25-30 dkg magozott puha vegyes aszalt gyümölcs

1. A vörösbort vízzel a kétszeresére hígítjuk, és az aszalt gyümölcsökre öntjük. Legalább fél órán át (de akár egy egész éjszaka) áztatjuk.
2. A pulykamellfilét a rostjaira merőlegesen 4 szép szeletre vágjuk, kissé kiverjük, megsózzuk, megborsozzuk.
3. A krumplinyomón áttört puha gesztenyét villával összetörjük, sóval, őrölt borssal, finomra vágott petrezselyemmel ízesítjük, majd a tojásokkal, a tejjel és annyi zsemlemorzssal dolgozzuk össze, hogy kenhető, de azért sűrű krémmé váljon.
4. A hússzeleteket a gesztenyés töltelékkel egyenként megkenjük, fölgöngyöljük, hústúvel megtűzzük. Lisztbe, felvert tojásba, majd apróra tört kukoricapehelybe bundázzuk. Bő, közepesen forró olajban 7-8 perc alatt aransárgára sütjük.
5. Közben a boros gyümölcsöt fölforraljuk, tálaláskor a felszeletelt pecsenye köré öntjük. A fogást még ünnepibbé tehetjük, ha burgonyából vágott csillagokat sütünk hozzá köretnek.

4 főre

Elkészítési idő: 40 perc + áztatás

Gesztenyével töltött pulykarolád kukoricabundában, vörösboros
aszaltgyümölcs-kompóttal

Egy adag (burgonya nélkül): 785 kcal

Italajánlatunk: száraz vörösbor, például Villányi pinot noir '99