

Gesztenyés, gyümölcsös töltött pulykamell – készítette Nemeskövi
Dénes mesterszakács



Hozzávalók:

50 dkg pulykamellfilé, só, őrölt fehér bors

a töltelékhez:

30 dkg darált sertésdagadó, 12,5 dkg darált főtt gesztenye (fagyasztva ekkora kiszerelésben kapható), 1 tojás, 2-3 aszalt sárgabarack, 2-3 magozott aszalt szilva, egy darabka cukrozott narancshéj, néhány szem mazsola vagy aszalt meggy, só, őrölt fehér bors, jó 1 evőkanál szilvapálinka (konyak is lehet), 1-1 csipetnyi őrölt fahéj és szegfűszeg

a külsejéhez:

20 dkg (20 vékony szelet) főtt füstölt szalonna (sliced bacon)

a mártáshoz:

4 evőkanál feketeáfonya-lekvár, kb. 1 dl zamatos vörösbor, 2 dkg hideg vaj

a köretekhez:

30 dkg friss kelbimbó (lehet fagyasztott is), só, csipetnyi szódabikarbóna, 5-5 evőkanál burgonyapüré pehely és finomliszt, só, őrölt fekete bors, csipetnyi reszelt szerecsendió, 1 kiskanálnyi apróra vágott petrezselyem, 3 dkg vaj, 2-3 evőkanál olaj

1. A pulykamellet úgy vágjuk félbe, hogy minél nagyobb szeletek legyenek belőle. Egyenként kb. félcenti vastagra, téglalap alakúra kiverjük. Enyhén megsózzuk, megborsozzuk. Még jobb, ha úgynevezett EU sóval fűszerezzük, ami francia „találmány”, 1 kiló tengeri sót 1 deka őrölt fehér borssal összekeverünk, és ezzel ízesíthetünk szinte mindent. Így a só és a

bors eloszlása egyenletesebb.

2. A töltelékhez a dagadót egy tálba rakjuk a darált főtt gesztenyével és a tojással együtt. Az aszalt barackot és szilvát hat részre, a narancshéjat hasonló nagyságú darabokra vágjuk, a mazsolával együtt mindet a gesztenyés húshoz adjuk. Megsózzuk, megborsozzuk (itt is használhatjuk az EU sót), a szilvapálinkával (lehet konyak is) ízesítjük, a fahéjjal és a szegfűszeggel fűszerezzük.

3. Egy nagyobb alufólialapot kiterítünk, és a szalonnaszletek felét rárakjuk úgy, hogy azok kissé takarják egymást. Egy pulykaszeletet ráfektetünk. A gyümölcsös húsos töltelék felét egy vastagabb csíkban ráhalmozzuk, majd a fólia segítségével föltekerjük. A fólia két végét ellentétes irányban csavarjuk, hogy a hústekercs kellően szoros legyen. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) 20 percig sütjük. (Ha van húshőmérőnk, azzal ellenőrizzük a pecsenye elkészültét: a belsejének 71 °C-osnak kell lennie.)

4. Közben előkészülünk a köretekkel. A kelbimbót megtisztítjuk, és enyhén sózott, szóda-bikarbónás vízben – utóbbi segít megőrizni a kelbimbó üde zöld színét – roppanósra főzzük. Leszűrjük. A burgonyalepénykékhöz a burgonyapüré pelyhet és lisztet egy tálba szórjuk. Megsózzuk, megborsozzuk, a reszelt szerecsendióval, a petrezselyemmel fűszerezzük, majd annyi forrásban lévő vízzel keverjük el, hogy burgonyagombóc tészta keménységű legyen. 5 percre félretesszük.

5. A mártáshoz az áfonyalekvárt egy kisebb lábasba kanalazzuk, a bort ráöntjük. A sült pulykatekerccset a fóliából kicsomagoljuk, egy serpenyőbe tesszük, és körös-körül szép pirosasra sütjük. A tepsiben maradó ízes levét a mártásalaphoz öntjük, és kevergetve addig forraljuk, míg mártás sűrűségű nem lesz, közben beledobjuk a hideg vaját is. A kelbimbót olvasztott vajon átforgatjuk. Egy serpenyőben az olajat kissé megforrósítjuk, és a burgonyás masszából kis korongokat sütünk rajta.

6. Következhet a tálalás. A pulykatekerccset jó ujjnyi vastag karikákra vágjuk, tányéra rakjuk. Az ízes áfonyamártással körbelocsoljuk. A vajas kelbimbót és a burgonyalepénykéket mellé rakjuk.

Jó tanács

- Még ünnepibb a fogás, ha néhány szelet gombát (mi vargányagombával készítettük) is sütünk hozzá köretnek.
- A töltelékbe 2-3 szem durvára vágott dió is kerülhet.
- Aki paleo életmódot folytat, a töltelékbe cukrozott narancshéj helyett friss narancshéjat reszeljen, a mártáshoz cukor nélkül eltett házi lekvárt, vaj helyett pedig kókuszszírt használjon. Körethez burgonya helyett is kelbimbót kínáljon.

5 főre

Gesztenyés, gyümölcsös töltött pulykamell – készítette Nemeskövi
Dénes mesterszakács

Elkészítési idő: 1 óra 15 perc

Egy adag (körettel): 975 kcal • fehérje: 44,5 gramm • zsír: 60,1 gramm • szénhidrát: 62,9 gramm • rost: 6,2 gramm • koleszterin: 216 milligramm