

Baconlindad ört och parmesanfylld kalkonballotine med pumpapuré, rostad pumpa, råstekt brysselkål, rödvinssås.

Ingredienser

600-800g kalkon som skuren filé, schnitzel
Bacon (gärna lätrökt)
1 butternutpumpa
2 schalottenlökar
5dl mjölk
Vitt vin
1 hekto parmesan riven
Örter

Sås

1 morrot, 1 palsternacka, 1 bit rotselleri, 1 gul lök, 1 vitlöksklyfta
5 dl rött fylligt vin
1 liter köttbuljong
smör
salt och peppar

Gör så här:

Banka ut kalkonen mellan två ark plastfolie/smörpapper. Fyll med örter och parmesan samt krydda lätt, rulla sedan in kalkonen i bacon och ta hjälp av plastfolie och forma till korvar. Sjud upp vatten och lägg i ballotinerna och sjud försiktigt i 5-10 minuter beroende på storlek. Ta upp och kyl i folien.

Gör såsen: Skala och hacka ned grönsaker och lök till såsen. Stek fint gyllenbruna i olja, slå på rödvin och låt koka upp och koka någon minut. Slå på buljong och låt koka ned till god smak, sila såsen och red av med smörklickar och smaka av med salt och peppar. Red eventuellt med lite majzena utrört i vatten.

Skala och skär ned pumpan och svetta med schalottenlöken till den fått svag färg, slå på vitt vin och koka upp, täck med mjölk och koka in vätskan i pumpan. Mixa nu i kannmixer och smaka av med smör, kryddor och späd eventuellt med en skvätt mjölk till fin puré och håll varm. Dela fina bitar pumpa och rosta i lite olja och salt och peppar på 200gradig ugn till fin färg och tills de mjuknat, håll varmt eller värm på innan serveringen.

Dela och putsa brysselkålen och ställ åt sidan.

Ta ut kalkonen försiktigt ur plasten och bryn runt om i smör/olja till fin färg och kör färdigt i 125 gradig ugn till 67 graders innertemperatur, ta ut och låt vila i 5 minuter på skärbräda innan ni skär upp den. Medan fågeln är i ugnen, så råstek brysselkålen i smör och olja tills de är al dente och smaka av. Värm på tillbehören och lägg upp snyggt.

Smaklig Måltid!