

Oppskrift

"Hel" kalkun med pistasj og aprikos, epler, sopp og rosenkål. Sellerikrem, kastanjesaus og stekte poteter.



Denne oppskriften er laget i samarbeid med Det norske kokkelandslaget i 2011.
Kokk: Miriam Østvik Jensen

Hensikten med denne oppskriften er å få brukt absolutt hele fuglen, samtidig som vi bruker andre teknikker og tilberedningsmetoder. For hel kalkun beregner man vanligvis ca 500 g kjøtt pr. pers. inkl. skinn og bein.

1

Skjær ut filetene og ta vare på skinnen. Renskjær og ben ut lårene. Bruk resten av kjøttet på fuglen til farse. Kok kraft på bena sammen med løk og hvitløk.

2

Brun lårene i en stekepanne sammen med hvitløk. Hell på olje så det dekker så vidt. Kok på middels varme til de er møre. Sil av oljen, avkjøl og kutt i terninger ca 1x1 cm. Stek skinnen på medium varme i en panne til det er gyldent og sprøtt. Legg det på kjøkkenpapir til det er avkjølt og finhakk.

3

Bank ut filetene mellom to lag plastfilm, med et kjevle el. til de er ca 1 cm tykke. Legg de ut så de overlapper hverandre så vidt og kutt til kantene slik at de er så jevne som mulig. Alt avskjæret fra filetene og fra resten av fuglen brukes til farse.

4

Sørg for at kjøttet er så kaldt som mulig uten å være fryst. Kjør det med 1/2 ts salt i hurtighakke/foodprosessor til det er godt hakket, spe sakte med iskald fløte til farsen er glatt og får en kremete konsistens. Bruk ca 1 dl fløte til 200 g kalkunkjøtt.

5

Vend inn lårkjøttet, aprikoser og hakkede pistasjer i farsen og smak til med salt og nykværnet pepper. Legg farsen på de bankede filetene og rull det sammen. Pakk rulladen godt inn i plastfilm og stram godt på sidene. Knyt endene med hyssing. La rullen trekke i vann til kjernetemperatur 65 °C.

6

Sil kraften og reduser. Rist grovhakkede kastanjer i en kjele, hell på portvin og kok dette i ca 2 min. Tilsett kraft, fløte, litt salt og pepper. Kok opp. Kjør med stavmikser til den er glatt og ha tilbake i kjelen. Reduser. Smak til med salt, pepper og portvin.

7

Selleriroten skrelles og kokes mør i vann. Kjør glatt i kjøkkenmaskin og smak til med smør, salt og pepper.

Juster konsistensen med fløte.

8

Rosenkålen og soppen renses, epler og poteter skjæres i fin fasong.

9

Stek kalkunrullen i en medium varm panne til den har fin stekeskorpe. Avslutt med smør og et par kvister timian. Sett den i ovnen på 120-150 °C, til kjernetemperatur på 65-70 °C. Rulles i finhakk, sprøtt skinn og persille.

10

Server med stekt sopp, rosenkål, epler og poteter, sellerikrem og kastanjesaus.

Ingredienser

Prior kalkun hel	1 stk
Tørkede aprikoser	100 g
Pistasjnøtter	100 g
Rosenkål, fersk	200 g
Kantarell, fersk	200 g
Grønt eple	2 stk
Mandelpoteter	12 stk
Sellerirot	1 stk
Persille	
Timian	
Fløte	1,5 liter
Portvin	2 dl
Kastanjer	
Løk	1 stk
Hvitløk	1 stk
Smør	
Nøytral olje	
Salt og pepper	