

Weihnachts-Truthahn

412

Typ: Fleisch

Quelle: Brigitte

Bemerkungen: 7 Dez 07: Andere Füllung: Mischung aus zwei Rezepten aus englischem Kochbuch: Kastanien und Sellerie.
Rosmarin-Butter ist eine gute Idee!

Zutaten:

FÜLLUNG:

120 g Porree
3-4 EL Butter
100 g Ciabatta-Brot (vom Vortag)
75 g getrocknete Feigen
75 g Walnusskerne
75 g frische oder TK-Cranberrys
je 1 EL gehackte Petersilie und Rosmarin
50 g Bacon (Frühstücksspeck)
3 EL Orangenlikör (z. B. Grand Marnier oder 2 EL Orangenmarmelade)
Meersalz
frisch gemahlener Pfeffer

TRUTHAHN:

1 Truthahn (etwa 5 kg)
50 g weiche Butter
1-2 EL gehackter Rosmarin
125 g Bacon (Frühstücksspeck)
1 Bund Suppengemüse
1-2 Lorbeerblätter
2 Zweige Rosmarin

SOSSE:

125 ml trockener Weißwein (oder Geflügelfond und etwas Zitronensaft)
1-2 EL Mehl
120 g Schlagsahne
evtl. 1-2 EL Orangenlikör

Rezept:

Für die Füllung: Porree putzen, abspülen und in feine Ringe schneiden.
In 2 EL Butter in einer Pfanne anbraten. Ciabatta klein würfeln. In restlicher Butter anrösten. Herausnehmen und abkühlen lassen. Feigen würfeln, Walnüsse grob hacken. Cranberrys abspülen und trocken tupfen.
Porree, Ciabatta, Früchte, Walnüsse und Kräuter mischen. Bacon in feine Streifen schneiden. Mit Likör unter die Früchte-Mischung heben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. (Kann alles am Vortag vorbereitet werden.)
Für den Truthahn: Den Truthahn von innen und außen gründlich abspülen, dabei den Beutel mit den Innereien aus der Bauchhöhle nehmen. Überschüssiges Fett aus dem Bauch entfernen. Eventuell noch vorhandene Federkiele mit einer Pinzette entfernen.
Truthahn von innen und außen gut trocken tupfen. Den Backofen auf 200 Grad, Umluft 180 Grad, Gas Stufe 4 vorheizen.
Truthahn innen mit Salz und Pfeffer würzen und die Füllung hineingeben. Die Bauchöffnung mit Holzspießchen zustecken und wie bei einem Schnürschuh um die Holzspieße schlingen und festziehen. Die Fettdrüse abschneiden. Keulen zusammenbinden.
Butter und Rosmarin verrühren. Den Truthahn rundherum mit der Rosmarinbutter

einreiben und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit der Brust nach oben auf eine Fettpfanne legen und mit dem Bacon belegen. Truthahn locker mit Alufolie einhüllen (wie ein Zelt) und dabei eine kleine Öffnung lassen, damit der Dampf entweichen kann.

In den Ofen geben, auf 160 Grad, Umluft 140 Grad, Gas Stufe 2 herunterschalten und mindestens 4 Stunden, eher 4,5 Stunden braten.

Suppengemüse putzen, abspülen und würfeln. Nach 1 Stunde Bratzeit das Gemüse, Lorbeer und Rosmarin um den Truthahn verteilen. Etwa alle 30 Minuten nach und nach insgesamt 750 ml Wasser zum Gemüse gießen.

45 Minuten vor Ende der Bratzeit die Alufolie entfernen. Baconscheiben absammeln, kurz vorm Servieren in einer Pfanne knusprig braten.

Die Ofentemperatur auf 200 Grad, Umluft 180 Grad, Gas Stufe 4 erhöhen und den Truthahn fertig braten. Die Garprobe: einen Holzspieß in den dicksten Teil der Keule stecken, der austretende Fleischsaft sollte klar sein. Ist er noch blutig, das Fleisch weitere 20 Minuten braten (Garprobe danach eventuell wiederholen).

Den Truthahn auf eine vorgewärmte Platte legen, mit Alufolie bedecken und im ausgeschalteten Ofen warm halten. 30-45 Minuten ruhen lassen.

Für die Soße: Wenn das Fleisch ruht, Gemüse und Bratensud in einen Topf gießen. Wein und 100 g Sahne dazugeben und aufkochen. Mehl und restliche Sahne glatt rühren. Unter Rühren dazugießen. Soße etwa 15 Minuten köcheln lassen, durch ein Sieb gießen, nochmals kurz aufkochen und mit evtl. Orangenlikör, Salz und Pfeffer abschmecken. Soße und aufgebratenen Bacon zum Truthahn servieren.

Fertig in 6 Stunden.

Tipp

- Den Truthahn mindestens eine Stunde vor dem Füllen aus dem Kühlschrank nehmen, damit das Fleisch temperiert wird.
- Für die Soße eventuell Hals und Innereien mit in die Fettpfanne geben, das gibt ein kräftiges Aroma.