

Frisch gekocht



Rezept von Lisl Wagner-Bacher

Gefüllter Truthahn

3 Stunden/aufwendig



Zutaten für 6 - 8 Personen

1 junger Truthahn (3 – 3,5 kg), Salz, Butter, 100 g Lardo, Geflügelfond.

Für die Semmelfülle: 250 g Semmelwürfel, 40 g Butter, 30 g fein geschnittene Schalotten, gehackte Petersilie, 3 Eier (getrennt in Dotter und Eiklar), ca. 1/16 l Milch, Salz, Muskatnuss, getrocknete Zwetschken oder Preiselbeeren.

Für das Cassoulet: 200 g Maroni (gekocht), 200 g Kohlsprossen (blanchiert), 100 g Dörrzwetschken, 150 g Schalotten, Rosmarin, Petersilie, Butter.

Zubereitung

Für die Fülle die Milch mit den Eidottern verrühren und über die Semmelwürfel gießen. Die Schalotten in Butter ganz leicht anschwitzen ohne Farbe nehmen zu lassen; über die Semmelwürfel gießen. Petersilie und geschnittene Dörrzwetschken dazugeben und gut verrühren; mindestens 15 Minuten stehen lassen. Die Eiklar mit etwas Salz zu einem cremigen Schnee aufschlagen und unter die Semmelmasse heben, mit Salz und geriebener Muskatnuss abschmecken. (Zusätzlich kann man die Fülle mit schwarzen Trüffeln oder gebratenen Pilzen verfeinern.)

Den bratfertigen Truthahn mit Salz einreiben und den Bauchraum mit der Semmelmasse füllen. Die Öffnung mit einer Rouladennadel verschließen. Die unteren Flügelteile abschneiden und in eine Bratpfanne legen. Etwas Fond zugießen, den Truthahn darauf legen und im Rohr bei 160 °C etwa 2 Stunden braten. Den Truthahn zuerst auf den Bauch, dann am Rücken braten. Regelmäßig mit dem entstehenden Saft übergießen. Nach der halben Backzeit den dünn geschnittenen Lardo auf den Haxerln verteilen. Den fertig gebratenen Truthahn an einem warmen Ort etwa 30 Minuten rasten lassen.

Das Fett aus der Bratpfanne abgießen, den Bratenrückstand mit etwas Suppe oder Geflügelfond aufgießen. Einkochen lassen, mit eiskalter Butter verrühren und den Saft nochmals abseihen. Den Truthahn tranchieren und mit dem Saft umgießen.

Für das winterliche Cassoulet Butter in einer Pfanne aufschäumen und die geschälten ganzen Schalotten darin anschwitzen. Die halbierten Kohlsprossen mit den Maroni und den Dörrzwetschken zugeben und mitbraten. Zum Schluss noch Petersilie und Rosmarin untermengen.

Den Truthahn mit Semmelfülle und dem Cassoulet anrichten, etwas Saft zugießen.