

Gefüllter Truthahn mit Pilzsauce

- 1 Truthahn, ganz, ca. 4,5 (Junghuhn) bis 7 kg (um die 6 kg ist optimal)

Füllung:

- 200 gr Brot (auch alt), gewürfelt
- 2 dl Milch
- 3 EL Sultaninen
- 3 EL Calvados
- 100 gr Speckwürfeli
- 2 Zwiebeln, mittelgross, fein gehackt
- 2 Äpfel, in feinen Scheiben
- 150 gr Marroni, TK, halbiert, angetaut
- 2 TL Majoranblättchen, frisch oder getrocknet
- 1 TL Salz
- ½ TL Pfeffer aus der Mühle
- 3 EL Bratbutter

Glasur:

- 4 EL Salz
- ½ TL Pfeffer aus der Mühle
- 1,5 dl Calvados
- 3 EL Honig, flüssig

1. Truthahn innen und aussen heiss abspülen.
2. Füllung herstellen:
Brot in Milch einweichen, sobald weich, leicht ausdrücken, in grosses Gefäss geben.
3 EL Bratbutter in Bratpfanne zergehen lassen und gehackte Zwiebeln und Speckwürfeli darin andünsten.
Alle Zutaten für die Füllung nun im grossen Gefäss gut durchmischen (evt. von Hand).
3. Füllung in den Truthahn füllen.
Alternative: Füllung anstatt in den Truthahn in eine ofenfeste Form geben (z.B. Cake-Form oder Gratinplatte), mit Alufolie abdecken und zusammen mit dem Truthahn in den Backofen stellen. Allerdings nur etwa 40 Minuten im Backofen lassen. Wenn die Füllung separat gegart wird, den Truthahn mit Apfelstücken, Zwiebelschnitzen und Thymian oder Majoran füllen, alles mit Schale, es wird nachher nicht gegessen, es soll Geschmack geben.
4. Glasur herstellen:
Calvados, Salz, Pfeffer, Honig und evt. Wasser gut vermischen und den Truthahn rundherum damit bestreichen.
5. Truthahn mit Alufolie abdecken. Den Truthahn auf das Backofengitter platzieren und ein Backblech direkt darunter setzen. Wasser ins Blech geben, bis der Boden bedeckt ist. Kräuter und Gemüse für die Sauce (siehe unten) auf dem Blech

verteilen (nur wenn NICHT mit Umluft gegart wird, sonst Gemüse separat weich kochen).

6. Backofen auf 200°C vorheizen. 1 Stunde lang bei 200°C, Ober- und Unterhitze, dann die Hitze reduzieren und noch 3 – 3,5 Std. auf 130°C (4,5 – 5 kg) backen. Pro weiteres 1 kg eine halbe Stunde dazugeben (bei 6 kg Gewicht also 5 Std., bei 7 kg 5,5 Std.).
7. Folie etwa 45 bis 30 Minuten vor dem Backende wegnehmen, damit die Haut schön golden und knusprig wird. Nochmals ein-, zweimal mit der Glasur bestreichen.
8. Nach dem Herausnehmen, den Truthahn vor dem Tranchieren und Servieren noch etwa 10 Minuten unter der Folie ruhen lassen.

Tipps: Den Truthahn einige Stunden oder über Nacht in eine Salzlösung einweichen. Dazu soviel Wasser nehmen, dass der Truthahn bedeckt ist. Auf diese Weise bleibt das Fleisch beim Backen besonders saftig.

Da man bei einem Truthahn (wie bei allen Geflügelarten) vor allem die Brust isst, d.h. das Fleisch vor allem auf der Brust und den Schlegeln sitzt und der Rest des Tiers nicht viel hergibt, sollte ein möglichst grosser Vogel verwendet werden, ideal sind etwa 6 kg für 8 – 10 Personen (4,5 kg für 4 - 6 Personen, 5 kg für 6 - 8 Personen, 6 kg für 8 - 10 Personen, 7 kg für 10 - 12 Personen)

Die Füllung lässt sich auch prima zu Serviettenknödeln verarbeiten.

Pilzsauce

- 1 Bund Petersilie, frisch oder getrocknet (10 gr)
- 1 Stk. Sellerieknolle, mittelgross, geschält und gewürfelt
- 2 Stk. Petersilienwurzel, mittelgross, geputzt und gewürfelt
- 1 Stk. Zwiebel, mittelgross, mit Schale, geviertelt
- 500 gr Pilze, frisch, gemischt, z.B. Champignons, Austernpilze usw.
- 2,5 dl Portwein, weiss

1. Sellerie, Petersilienwurzel, Zwiebel auf den mit Wasser bedeckten Backblechboden legen oder in einer Pfanne separat weichkochen.
2. Nachdem der Truthahn fertig gebraten ist, diesen herausnehmen und mit Alufolie bedecken zum Warmhalten. Die im Blech noch vorhandene Flüssigkeit samt Gemüse und Kräuter in eine Pfanne geben und mit 2,5 dl Portwein bis zur gewünschten Dicke reduzieren.
3. Separat die Pilze in grössere Stücke schneiden oder vierteln (Champignons) und in etwas Butter kurz anbraten.
4. Sauce durch ein Sieb streichen oder pürieren, die Pilze dazugeben und in einer Saucière separat zum Truthahn servieren. Mit frischer, gehackter Petersilie bestreuen.