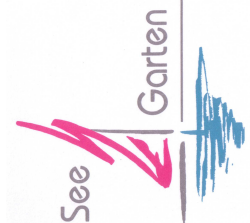


Gourmet – Truthahn mit Füllung für 4 bis 6 Personen

Zutaten:

4,5 kg	Gourmet – Truthahn (Robin Geisser – Mörschwil)
100 Gramm	Weissbrot in Würfel geschnitten
300 Gramm	Laugenbrötli in Würfel geschnitten
50 Gramm	Speck in feine Streifen geschnitten
	Salz, Pfeffer, Muskat
	gehackte Blatt Petersilie & Schnittlauch nach Belieben
3 Stück	Schalotten fein geschnitten
1 Zehe	Knoblauch fein gehackt
2 EL	Butter
2 dl	Milch oder gute Bouillon (Hühnerbrühe)
2 Stk	Eier getrennt



Zubereitung:

Das Brot in einer Schüssel mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und den Kräutern vermischen.

Die Schalotten, Knoblauch und die Speckstreifen in der Butter andünsten, vom Herd ziehen und die Milch begeben. Ein wenig abkühlen lassen und die Eigelbe darunter rühren und alles zu den Brotwürfeln giessen. Ziehen lassen, bis die Flüssigkeit aufgesogen und die Masse nicht mehr warm ist. Das Eiweiss steif schlagen (mit etwas Zucker und Salz) danach vorsichtig darunter ziehen.

Den gründlich geputzten Truthahn mit dieser Masse füllen und mit Küchenschnur binden. Und zwar so, dass die Füllung nicht einfach so rausfallen kann. (Nähen oder mit Alufolie abdecken) Mit Olivenöl, Salz & Pfeffer, oder mit eigen kreierter Würzmischung aussen einreiben.

Truthahn auf geeignetes Backblech mit genügend hohem Rand setzen und im vorgeheizten Backofen bei ca. 200° während ca. 2,5 Stunden langsam knusprig braten. Den Vogel warm stellen, das grösste Fett in der Schale vorsichtig abschütten, ohne dass der Saft verloren geht. Mit wenig Portwein, Weisswein und Bratenjus (brauner Saucenwürfel) ablöschen. Diese Flüssigkeit in eine Pfanne durch ein Sieb passieren, sirupartig einköcheln lassen und mit wenig Butterflocken aufschwingen.

Wichtig: alle 5 bis 10 Minuten mit seinem eigenen Fett übergiessen. Es kann jederzeit Olivenöl, Bratbutter oder anderer Fettstoff zusätzlich begegeben werden wenn's nötig sein sollte. Nach ca. 2 Stunden zwei schöne Rosmarinzwige zwischen die Schenkel stecken und übergiessen nicht vergessen. Sollte der Truthahn zu dunkel werden mit Alufolie abdecken und erst kurz vor Bratende die Folie wieder wegnehmen damit die Haut knusprig bleibt oder wieder knusprig wird.

Servieren: Truthahn tranchieren und die Füllung als Stärkebeilage dazu servieren.

Garnituren: als Gemüsegarnituren eignen sich hervorragend: Rotkraut, Rosenkohl, Krautstiel an Rahmsauce, frische - oder Dörrbohnen.