


Dame Gwyneth Jones: Stuffed Turkey / Truthahn mit zweierlei Füllung

 happy-mahlzeit.com/koch-shows/alfredissimo/dame-gwyneth-jones-stuffed-turkey-truthahn-mit-maronen-und-salbei-zwiebel-fuellung/

Zutaten für 8-10 Personen:

- 1 Truthahn, 3-4 kg schwer (darauf achten, dass die beiden Öffnungen noch genug Haut zum Zunähen haben)
- zimmerwarme Butter
- frischer (grüner) Speck in grossen Scheiben zum Belegen des Truthahns
- 2 kg mittelgrosse geschälte Kartoffeln (größere halbieren)
- 2 kg Petersilienwurzeln
- eine Waage für den gefüllten Truthahn (er kann über 5 kg wiegen!)

Für die Salbei-Zwiebel-Füllung:

- 2 große Zwiebeln
- 25 g zimmerwarme Butter
- ca. 150 g Semmelbrösel
- 4 - 5 Salbeiblätter (oder 2 TL getrockneter Salbei)
- Salz
- Pfeffer

Für die Maronen-Füllung:

- 450 g Maronen (Eßkastanien) aus der Dose, tiefgekühlt oder vakuumverpackt
- 1/4 l Fleischbrühe oder Milch
- 60 g Schinkenspeck
- 1 unbehandelte Zitrone
- 75 - 100 g Semmelbrösel
- 25 - 30 g zimmerwarme Butter
- 1 TL gehackte Petersilie
- 1 Ei
- Zucker
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Für die Salbei-Zwiebel-Füllung die Zwiebeln pellen, in kaltem Wasser aufsetzen und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Dann das Wasser abgießen und die Zwiebeln mit frischem, kochenden Wasser bedeckt fertig garen. Gut abtropfen lassen und fein hacken, dann mit

Butter, Semmelbröseln und gehackten Salbeiblättern vermischen, salzen und pfeffern.

Für die Maronen-Füllung die Esskastanien (sie sind bereits gegart) mit Brühe oder Milch kurz aufkochen, dann in einem Mixer pürieren oder durch ein Sieb streichen. Den Schinkenspeck klein würfeln, Zitrone gut abwaschen und mit einem Zestenreißer (oder auf einer Reibe) die Schale abraspeln. Speckwürfel und die Zitronenschale unter das Maronenpüree mischen, die restlichen Zutaten dazugeben und mit dem Ei binden, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Den Backofen auf 120° C vorheizen.

In die beiden Öffnungen des Truthahns jeweils eine der Füllungen geben und gut zunähen. Die Beine zusammenbinden.

Den Truthahn wiegen, um die Garzeit zu ermitteln (4 bis 5 kg Gewicht benötigen 4 1/2 bis 5 Stunden Garzeit). Wenn Ihre Küchenwaage das nicht mehr packt, legen Sie ein Stück Folie auf eine Personenwaage und darauf den gefüllten Truthahn.

Den Truthahn auf ein stabiles Backblech legen, gut mit Butter einreiben und mit den Speckscheiben belegen, so dass der ganze Truthahn bedeckt ist. Die geschälten Kartoffeln und die Petersilienwurzeln darum herum verteilen.

Das Blech unten in den Ofen schieben. Garzeit siehe oben. Ein sehr großer Vogel muß bis zu 6 Stunden im Ofen bleiben, bis er fertig ist - bei der niedrigen Temperatur braucht man keine Angst zu haben, dass er mißlingt. Während des Garens den Braten immer wieder mit dem Schmorsaft übergießen, damit er nicht austrocknet.

Den fertig gebratenen Truthahn aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen. Die Fäden entfernen und den Braten tranchieren. Mit den Füllungen, Petersilienwurzeln und Kartoffeln servieren.

Rezept: Dame Gwyneth Jones

Quelle: alfredissimo! 6.12.1996