

Truthahn mit Birnen-Maronenfüllung und BIRNOH

Rezept: Roland Wallisch / Die SÜDKURIER-Köche



Der Chef in weiß
Hubert Neidhart und
seine Schüler: Dieter
Wacker, Roland Wallisch und
Andreas Schuler (von links).
BILDER: SABINE TESCHE

Zutaten:

1 Truthahn (ca. 6 Kilogramm),
Wurzelgemüse (1 Sellerieknolle,
4 Karotten, 3 Petersilienwurzeln)
1 kg Maronen
1 Toastbrot,
1 Bd. Frühlingszwiebeln,
5 rote Zwiebeln, am besten Höri-Bülle,
500 g getrocknete Birnenschnitze oder
-stücke,
1 Bd. glatte Petersilie,
Zerlassene Butter,
125 g Sahne,
3 Eier,
Salz, Pfeffer, Kräuter (z.B. Thymian),
½ Liter Birnoh (Birnen-Aperitif),
½ Liter Rotwein (Spätburgunder)
(evtl. Bratenfond)

Zubereitung:

Die Maronen einritzen, das Toastbrot klein würfeln und beides ca. 30 Minuten in den auf 200 Grad vorgeheizten Backofen legen. Den Truthahn außen und innen waschen, dann salzen und pfeffern. Die Maronen aus dem Ofen nehmen, schälen und halbieren. Zwiebeln, Frühlingszwiebeln, 4/5 der Birnenschnitze und Petersilie klein schneiden und mit den Maronen und den Brotwürfeln mischen. Sahne, Eier, Salz und Pfeffer dazugeben sowie die Hälfte des Birnoh und alles kräftig durchmischen und etwas ziehen lassen.

Den Truthahn aufs Backblech und drumherum das in Stücke geschnittene Wurzelgemüse legen. Truthahn vollständig füllen, Flügel und Keulen mit Küchengarn festbinden und Öffnung mit Zahnstochern zustecken.

Sehr gründlich mit der zerlassenen Butter bestreichen und in den Backofen bei 200 Grad schieben. Etwas Wasser in das Backblech gießen. Dann ein tropfnasses sauberes altes Küchentuch über den Truthahn legen, das während der Garzeit (ca. 2 bis 2 ½ Stunden) zwei bis dreimal herausgenommen, erneut nass gemacht und wieder auf den Braten gelegt wird.

Den Rest der Füllung noch ruhen lassen, dann gegen Ende der Garzeit auf eine Alufolie legen und zu einer Rolle formen und für 30 Minuten ebenfalls in den Backofen geben. Den Braten herausnehmen und auf einer Platte warmstellen. Für den Saft den Bratensatz vollständig abkratzen, in einen Topf geben und mit etwas Wasser und etwas Rotwein erhitzen und köcheln lassen. Den Vorgang immer wieder wiederholen. Dann pürieren und durch ein Sieb streichen und am Schluss mit der anderen Hälfte des Birnoh sowie Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Truthahn noch einmal in den Ofen mit Grillfunktion geben und von allen Seiten knusprig bräunen. Den Truthahn zerteilen, und mit der restlichen in Ringe geschnittenen Füllung (aus der Alufolie) und den restlichen Birnenschnitzen servieren.



Der Truthahn mag die Höri-Bülle.
Er ist vom BIRNOH etwas knülle.