

Truthan gefüllt mit Bratäpfel

Zutaten für 6 Personen

Füllung			
2		Zwiebeln	Fein gehackt
1		Apfel	In Würfel schneiden
100	g	Champignons	Vierteln
½		Selleriestängel	In Würfel schneiden, Zutaten in Butter 10 Min. dünsten
50	g	Aprikosen, gedörrt	In feien Streifen schneiden
½	dl	Calvados	Aprikosen in Calvados einlegen
2	EL	Zucker	Karamellisieren
300	g	Kastanien (TK)	Zugeben
1	dl	Portwein	Ablöschen
1	dl	Bouillon	Portionenweise zugeben bis Kastanien weich sind und alle Flüssigkeit verdampft ist.
200	g	Weissbrot ohne Rand	In kleine Würfel schneiden
1.5	dl	Milch	Erwärmen, Brot einweichen
1	Zweig	Peterli	
1	Zweig	Rosmarin	
2	Zweig	Thymian	Alles fein hacken.
1		Ei	Aufgeschlagen
		Salz, Pfeffer	Apfel-Gemüsemischung, Kastanien, Aprikosen, Brot, Ei und Kräuter verrühren, würzen und Füllung kühl stellen.

Beeren			
2	dl	Rotwein	
3	EL	Himbeeressig	
180	g	Zucker	
	etwas	Ingwer	
1		Lorbeerblatt	
1		Zimtstängel	
5		Pfefferkörner	
1		Nelke	Zutaten aufkochen
500	g	Cranberries (Moorbeeren)	Zugeben, köcheln bis die Beeren platzen. Durchsieben, Sud zu Sirup einkochen und die Beeren wieder zugeben.

Äpfel			
6		Äpfel, rot	Deckel wegschneiden, Kerngehäuse entfernen
2	EL	Butter	In die Öffnungen verteilen, Deckel aufsetzen und im auf 160°C vorgeheizten Ofen 20 Min. braten, herausnehmen und beiseite stellen (vor dem Truthahn backen). Nach dem Truthahn Äpfel bei 140°C 15 Min. warm werden lassen. Beeren erwärmen und in Äpfel abfüllen, Deckel darauf legen.

Marinade			
100	g	Honig od. Ahornsirup	
1	dl	Olivenöl	
0.5	dl	Orangensaft	
5-6	Spr.	Tabasco	
4	TL	Maizena	
2	TL	Salbeipulver	
1	TL	Rosmarinpulver	Zu Marinade verrühren
Truthahn			
3-3.5	Kg	Truthahn	Innen mit Salz und Pfeffer würzen, füllen, Öffnungen mit Küchenschnur zunähen, mit Marinade bestreichen. Truthahn in Bräter oder auf Backblech im vorgeheizten Ofen bei 200°C 40 Min. rundum goldbraun backen.
150	g	Zwiebel-, Karotten- und Selleriewürfel	Temperatur auf 150°C zurücknehmen, Gemüsewürfel um den Truthahn legen. 2 - 2½ Std. auf der Brust liegend weiterbraten (45 Min. pro kg Rohgewicht). Alle 30 Min. mit Marinade einpinseln (Kerntemperatur im Schenkel 82°-85°C). Die letzten 30 Min. den Truthahn auf den Rücken legen. Truthahn aus dem Ofen nehmen, mit Alufolie abdecken und ca. 20 Min. ziehen lassen.
Sauce			
1.5	dl	Weisswein	Bratenfond mit Wein ablöschen und auf einen Drittel einkochen.
3	dl	Hühnerbouillon	Zugeben, Fett abschöpfen und Sauce durch ein mit einem Tuch ausgelegtes Sieb giessen.
1.5	dl	Rahm	
2	EL	Cognac	
		Salz, Pfeffer	Sauce bis zur gewünschten Konsistenz einkochen, Rahm und Cognac begeben, abschmecken, ev. mit Roux binden.
Anrichten			
Neben der Tellermitte einen Saucenspiegel giessen. Eine Portion Truthahnfüllung und zwei bis drei Truthahntranchen daneben anrichten. Einen Bratapfel dazu setzen und mit Thymian garnieren.			

