Geflügel Rezepte

Truthahn Mit Geflügelleber Füllung

Anzahl: 6 Portionen - Gattung: Geflügelgerichte, Thanksgiving, Weihnachten, Amerika, USA, Reisen

---

1 Truthahn, bratfertig (2 kg)
Salz
weißer Pfeffer aus Mühle
1 Scheibe Spickspeck (20x25 -cm)
1,50 Essl. Butterschmalz

Füllung

300 g Truthahn- oder Hühnerleber
1 große Zwiebel -fein gehackt
1 Essl. Butter
Salz
Selleriesalz
weisser Pfeffer aus Mühle
120 g Weissbrot -ohne Kruste
1,50 Essl. Mandeln -geschält, gehackt
2 Eier
100 g Sahne
1 Essl. Frischer Majoran -gehackt
Abgeriebene Muskatnuss

Sauce

1 Essl. Schalotten -feingehackt
1 Teel. Butter
1/8 Liter Trockener Sherry
1 Teel. Stärkemehl
Salz
weißer Pfeffer aus Mühle

Für die Füllung die Geflügelleber putzen und in Stücke schneiden. Die Zwiebel in der heißen Butter goldgelb braten. Die Leberstücke würzen, zu den Zwiebeln geben und leicht anziehen lassen (sie sollen innen noch roh sein). Leber und Zwiebeln in eine Schüssel geben. Das Weißbrot in kleine Würfel schneiden und mit den Mandeln unter die Leberstücke mischen. Die Eier mit der Sahne, dem Majoran und dem Muskat verrühren. Über die Zutaten gießen, gut vermischen und nochmals abschmecken.

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.

Den Truthahn mit Salz und Pfeffer würzen und die Füllung in den Bauchraum geben. Die Öffnung mit Küchengarn zunähen, den Truthahn binden, mit Spickspeck belegen und mit dem Faden leicht umwickeln.

Das Butterschmalz in der Fettpfanne des Backofens erhitzen, den Truthahn mit dem Rücken nach unten drauflegen. Die Fettpfanne in die unterste Schiene des Backofens schieben. Unter mehrmaligem Wenden und Beschöpfen 70-80 Minuten braten. Vor dem Anrichten einige Minuten ruhen lassen.

Für die Sauce die Schalotten in der heißen Butter goldgelb dünsten. Mit 2/3 des Sherrys mehrmals ablöschen und mit dem Fond auffüllen. Bei schwacher Hitze ca. 10 Minuten kochen lassen. Die Stärke mit dem restlichen Sherry anrühren und die Sauce damit binden. Abschmecken und durch ein feines Sieb gießen.

Die Keulen und die Brüste vom Knochengerüst abtrennen, aufschneiden und zusammen mit der Füllung anrichten. Die Sauce separat servieren.

Beilage: Kartoffelkroketten, Rosenkohl

Getränkeempfehlung: Trockener Kalifornischer Weißwein