



Der Truthahn

Eine Weihnachtspute mit Knödel oder Nuss-Gnocchi´s

Dieses Jahr soll es erstmals nach gefühlten 25 Jahren kein Raclette an Heiligabend geben. Ich habe mich natürlich völlig entsetzt gezeigt und von Traditionsbruch gefaselt. Innerlich habe ich mich aber spontan darüber gefreut endlich mal an Heiligabend ein klassisches Weihnachtsmenü zu zaubern. Was ist klassischer als ein Truthahn. Der ist genauso klassisch wie der Weihnachtsmann. Beides nach dem 2ten Weltkrieg aus dem Land der unbegrenzten Möglichkeiten nach good old Germany rüber geschwappt.

Nur wie mache ich nun den perfekten Truthahn? Es ist mein erster und eigentlich sollte er dann auch auf Anhieb perfekt sein. Also habe ich mal wieder wochenlang Rezepte gewälzt. Von Freunden, Arbeitskollegen, von Sterneköchen und dem Klassiker: Chefkoch.de

Herausgekommen ist jetzt eine wilde Mischung aus mind. 5 verschiedenen Rezepten garniert mit ein paar eigenen Ideen. Wir haben uns für die Variante entschieden den Puter über Nacht in 10kg Salz zu lagern.

8Pers

1 Puter / Truthahn 4-5kg Wir nennen ihn hier mal Otto

[10kg Salz Wenn 1d mehr Zeit zur Vorbereitung ist]

3 Stangen Staudensellerie

2 gr. Zwiebeln

1 Apfel (Boskop)

1 Zitrone

600 g Maronen (vakuumiert)

125ml Hühnerfond

4 Scheiben Toast (entrindet)

3 El Thymian

Zucker, Salz, Pfeffer, Butter, Honig

1 Rolle Klarsichtfolie [hält max 120° C aus]

1 Flasche Pils

Gewürzmischung außen 1: je eine Msp Zimt, Pfeffer, etwas Kaffeepulver

Gewürzmischung außen 2: Honig, Apfelsaft, Worcestersauße, Sojasauce

Geflügelschere



Die Füllung

Staudensellerie waschen + klein schneiden. Zwiebeln grob klein schneiden. Apfel schälen, würfeln, Zitronensaft angießen. Maronen grob hacken. Toastbrot würfeln.

Zwiebeln und Staudensellerie in Butter anschwitzen, Apfel zugeben und leicht köcheln, Maronen und Fond angießen. Thymian zugeben und pfeffern, zuckern, salzen. Noch etwa 5min fertig köcheln. Zum Schluss so viel Toastbrotwürfel zugeben, bis die Masse nicht mehr flüssig ist.

Das Tier

Den Otto innen und außen gründlich waschen.

[Otto am Vorabend in einem großen Beutel innen und außen komplett mit Salz füllen. Beutel verschließen und über Nacht im Keller stehen lassen. Am nächsten Tag gründlich waschen. - Ähnlich wie beim perfekten Steak werden durch das pökeln die Fasern aufgebrochen und das Fleisch noch zarter]

Ofen auf 70°C vorheizen (Umluft).

Otto von innen mit Pfeffer einreiben. *[falls am Vorabend gepökelt, dann jetzt nicht nochmal salzen]*. Anschließend die Füllung in den Innenraum packen und den Otto mit Küchengarn verschließen. Otto wird nun mit der „Gewürzmischung außen 1“ eingerieben.

Otto wird nun möglichst straff, komplett von allen Seiten und dick in Klarsichtfolie eingewickelt. Anschließend legen wir Otto bei 70°C für mind. 11h in die Röhre (über Nacht, oder wenn ihr um 19Uhr essen wollt sollte Otto ca um 7am in der Röhre sein).

Otto aus dem Ofen nehmen und in eine Form legen die im weiteren Verlauf auch in den Ofen darf (zB Backblech). Folie aufschneiden und entfernen sobald Ihr Otto anfassen könnt.

Otto kommt dann noch einmal für 40min bei 220°C in den Ofen. In der Zeit wird Otto alle 10min mit einem hellen Bier übergossen. Kurz vor dem Ende wird Otto dann noch mit der „Gewürzmischung außen 2,“ eingepinselt. Fett und sonstige Flüssigkeiten auffangen und alle 10 min aus dem Ofen entfernen und aufheben. Otto ist fertig sobald er knusprig und braun ist.

Otto aus dem Ofen nehmen und ca 5 min ruhen lassen.

Während die Sauce zubereitet wird sollte Otto locker mit Alufolie abgedeckt werden.

Zum Servieren: Keulen und Bruststücke mit der Geflügelschere heraustrennen und zusammen mit Sauce und Beilagen servieren.

Sauce

Die in der Fettschale aufgefangene Flüssigkeit einkochen (Achtung: In der Klarsichtfolie versteckt sich jede Menge Sauce zw den Lage. Folie mehrfach aufschneiden und in den Saucenkessel auswringen). Sobald Otto aus dem Ofen heraus ist, die Füllung über ein Sieb geben und die Flüssigkeit zur Sauce geben. Sauce bei Bedarf mit Mehlbutter oder Stärke abbinden. Eigentlich sollte die Sauce nun perfekt schmecken. Zur Not etwas Honig, Salz und Pfeffer zugeben.



Beilagen

Speck-Knödel

(zB die immer wieder gerne genommenen Speckknödel. Die lassen sich auch am Vortag komplett zubereiten und werden kurz vor dem Servieren in Scheiben geschnitten und kurz angebraten.)

oder

Nuss-Gnocchis

400g Kartoffeln, Salz und Muskat

2 Eigelb

3 El Mehl

3 El Hartweizengrieß

250g Walnüsse

Butter und frischer Salbei zum anbraten

Kartoffeln waschen und in Salzwasser garkochen. Pellen. Stampfen und mit Salz, Muskat und Eigelb mischen. Die Kartoffelmasse mit Mehl und Hartweizengries kneten bis sie nicht mehr klebt. Der Teig kann so am Vortag vorbereitet werden. Kühl lagern.

Am Tag der Zubereitung den Teig in 2-3cm Würste rollen, die Walnüsse (ggf halbieren) einarbeiten und die Würste in 3cm Stücke schneiden. Jedes Gnocchi mit einer Gabel von einer Seite eindrücken so dass ein Muster entsteht. Salzwasser zum Kochen bringen und die Gnocchis ca 4 min darin gar ziehen. Fertig, sobald die Gnocchis oben schwimmen. Abtropfen lassen. Jetzt kann man die Gnocchis noch einmal zwischenlagern.

Kurz vor dem Servieren werden die Gnocchis kurz in heißer Salbeibutter angebraten.

dazu z B Rotkraut



Varianten

- Otto kann ein beliebiges Großgeflügel sein: Ente, Gans oder eben Truthahn.
- Statt eines kompletten Otto, kann man auch Teile von Otto nach gleicher Machart verarbeiten. Die Garzeit ist dann je nach Menge verkürzt. Wer es genau machen will prüft mit einem Kernthermometer. Otto ist gar sobald die KT auf 88°C gesprungen ist.
- Wenn Ihr Otto frisch und in einem Rutsch ohne Stress machen wollt, und einen verlässlichen Backofen habt, könnt Ihr Otto auch kurz vor dem Schlafengehen in die Röhre packen. Da wir Otto NT Garen, ist es kein Problem ihn auch die ganze Nacht im Ofen zulassen.
- Man kann das Gericht perfekt vorbereiten und nachdem die Folie entfernt ist, Otto wieder in neue Frischehaltefolie einpacken. Dann max. 2 Tage im Kühlschrank lagern.
- Wenn der Vogel nicht braun wird: Herd auf 250°G hochfahren und Ofentüren leicht geöffnet lassen. Nachgaren bis gewünschter Bräunungsgrad erreicht ist.
- Nehmt Ihr statt Turkey eine Gans, oder Ente, dann entsteht reichlich Fett. Vor dem binden der Sauce solltet Ihr das Fett aus der Sauce entfernen. Entweder nach dem Erkalten abheben, oder im warmen Zustand mit Zewa.
- Füllung Alternative: 250g Hack $\frac{1}{2}$ und $\frac{1}{2}$, 250g Preiselbeerkonfitüre, 200ml Sahne, 4 El Semmelbrösel, 1 gr Apfel in Stücken, 100g Sellerie in Würfeln, Salz, Zimt