

# Rezept des Monats November

## Zintls Truthahn mit fruchtiger Füllung und Cranberry-Kompott



### Zutaten

#### Füllung:

- 120 g Lauch
- 3 EL Butter
- 100 g Ciabatta
- 75 g getrocknete Feigen
- 75 g Walnüsse
- 75 g Cranberries
- 50 g Bacon
- 1 EL Petersilie
- 1 EL Rosmarin
- 12 EL Orangenlikör oder Orangensaft



#### Truthahn:

- 1 Pute, ca. 5 kg
- 50 g weiche Butter

#### Cranberry-Kompott:

- 400 g Cranberries (frisch oder TK)
- 1 Bio-Orange
- 150 g brauner Zucker
- 2 Sternanis

### Soße:

1 Bund Suppengrün

3 Lorbeerblätter

2 Zweige Rosmarin

125 ml Weißwein (trocken)

1 EL Mehl

125 g Sahne

Meersalz

Pfeffer (frisch gemahlen)

### **Zubereitung:**

#### Füllung:

Geputzten und gewürfelten Lauch in 2 EL Butter anbraten. Ciabatta würfeln und in der restlichen Butter anrösten. Feigen würfeln, Walnüsse grob hacken. Cranberries abspülen. Speck würfeln.

Alles mit Kräutern und Likör mischen, mit Salz und Pfeffer würzen.

#### Truthahn:

Pute abspülen, Innereien, Bauchfett und Fettdrüse entfernen, trocken tupfen. Backofen auf 200 Grad, Umluft 180 Grad, Gas Stufe 4 vorheizen. Pute von innen mit Salz und Pfeffer würzen, Füllung hineingeben. Bauchöffnung mit Holzspießen und Küchengarn verschließen. Die Pute mit der Butter rundherum einreiben und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit der Brust nach oben auf die Fettpfanne legen. Pute locker in Alufolie einhüllen und eine Öffnung für den Dampf lassen.

In den Ofen geben, auf 160 Grad, Umluft 140 Grad, Gas Stufe 2 herschalten und 4-4,5 Stunden braten. 45 Minuten vor Ende der Bratzeit die Alufolie entfernen. Temperatur auf 200 Grad, Umluft 180 Grad, Gas Stufe 4 erhöhen und die Pute fertig braten. Pute in Alufolie 30 Minuten ruhen lassen.

#### Cranberry-Kompott:

Cranberries abspülen. Orange heiß abspülen, trocken tupfen, Schale fein abreiben. Den Saft auspressen. Cranberries, Orangensaft und -schale, Zucker und Sternanis etwa 10-15 Minuten unter Rühren kochen lassen, bis die Cranberries weich sind und die Soße sämig ist. Likör unterrühren. Abkühlen lassen.

### Soße:

Suppengrün putzen und würfeln. Nach 1 Stunde Bratzeit Gemüse, Lorbeer und Rosmarin um die Pute verteilen. Nach und nach 1/2 l Wasser zugießen. Wenn die Pute ruht, Gemüse,

Bratensud, Wein und 100 g Sahne aufkochen. Mehl und 2 EL Sahne glatt rühren und unter Rühren dazugießen. Soße 15 Minuten kochen lassen, aufkochen und evtl. mit Orangenlikör, Salz und Pfeffer würzen. Soße und das Cranberry-Kompott zum Truthahn servieren.

Als Beilage empfehlen wir glasierte Süßkartoffelwürfel.

**Guten Appetit!**