

GEFÜLLTER TRUTHAHN - Vereinigte Staaten

Zutaten


1 ca. 6kg schwerer ausgenommener Truthahn
1 halbierte Zitrone
Salz, Pfeffer und geschmolzene Butter
Für die Füllung:
90 g Butter
2 klein gehakte Zwiebeln
170 g mageres Lammfleisch, Truthahnherz, Truthahnleber kleingehakt
1 gehakte Lammsleber
450g gekochte Kastanien
2 geschälte, klein gehakte Äpfel
½ l Truthahnfleischbrühe
120 g Reis
230 g Semmelbrösel
Pinienkerne


Ausrüstung

ein 40 mm hohes Backblech
eine Pfanne
ein Schneidebrett
ein Messer

Zubereitung

Den Truthahn außen und innen waschen und 30 Minuten lang in kaltem Wasser ruhen lassen.

In der Zwischenzeit die Füllung zubereiten: in einer Pfanne die Zwiebel in der Butter dünsten und das magere Lammfleisch, das Truthahnherz und die Truthahnleber, die Kastanien und die Pinienkerne getrennt dazu geben. Nach halber Garzeit die Brühe hinzufügen und den Reis darin garen. Erst am Ende die Lammsleber, die Semmelbrösel und die Äpfel hinzufügen und gut vermischen. Den Truthahn füllen und zunähen, mit der Zitrone, Salz, Pfeffer und der geschmolzenen Butter einreiben. Einen Delta- T- Kochmodus mit Kombibetrieb  programmieren, um eine Kerntemperatur von 70°C zu erreichen.

Eine zweite Garphase einstellen: 10 Minuten bei 180°C mit Heißluftbetrieb  und mit offenem Garraumschornstein.

