

Truthahn-Brust, Muffin, Kartoffelpüree, Preiselbeeren

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

2 Truthahnbruststücke	2 EL Blütenhonig	1 EL Dijon-Senf
50 ml Weinbrand (Sherry)	200 ml Geflügelfond	1 Zweig Rosmarin
3 EL Butterschmalz	40 g kalte Butter	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für den Stuffing-Muffin:

$\frac{1}{2}$ weißes Kastenbrot	2 Nürnberger-Würstchen	1 Gemüsezwiebel
2 Stangen Sellerie	4 Knoblauchzehen	1 Ei
50 g Butter	100 ml Geflügelfond	$\frac{1}{4}$ Bund glatte Petersilie
2 Zweige Thymian	1 Zweig Rosmarin	2 Zweige Majoran
1 Zweig Salbei	1 EL Mehl	Salz, Pfeffer

Für das Kartoffelpüree:

300 g mehligk. Kartoffeln	100 ml Sahne	80 g Butter
2 Zweige Salbei	Muskatnuss	Salz

Für die Preiselbeeren:

200 g Preiselbeeren	150 g Zucker	1 Orange
Ingwerknolle, ca. 2 cm		

Für das Fleisch:

Ofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Rosmarin abrausen, trockenwedeln. Fleisch waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, Fleisch und Rosmarin zugeben und das Fleisch zuerst auf der Hautseite ca. 2 Minuten kräftig anbraten. Wenden und weitere knappe 2 Minuten anbraten. Dann das Fleisch herausnehmen und auf den Gitterrost in den Ofen legen und ca. 25 Minuten weiter garen. Bratensatz mit Sherry und Fond ablöschen. Ca. 10 Minuten einreduzieren lassen. Honig und Senf einrühren. Mit Butter montieren und Sauce nochmals abschmecken.

Für den Stuffing-Muffin:

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Brot und Würste in gleichgroße ca. 0,5 cm große Würfel schneiden. Die Hälfte der Butter in einer Pfanne erhitzen und Brot- und Würstwürfel darin anbraten. In eine Schüssel geben, mit Salz und Pfeffer würzen. Knoblauch und Zwiebel abziehen und fein hacken. Stangensellerie waschen und in kleine Würfel schneiden. Kräuter abrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen und ebenso fein hacken. Butter in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel, Knoblauch und Kräuter zugeben und darin ca. 3 Minuten glasig dünsten. Zum Brot dazugeben. Das Ei unterrühren. Wenn die Masse zu trocken sein sollte etwas Fond unterrühren. Masse in gefettete und mit Mehl ausgestreute Souffleeförmchen füllen und im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten backen. Herausnehmen und vorsichtig aus den Förmchen lösen.

Für das Kartoffelpüree:

Kartoffeln schälen, halbieren und in kochendem Salzwasser ca. 10 Minuten weich kochen. Abgießen und abtropfen lassen. Salbei abrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen. Butter mit der Sahne und dem Salbei in einem Topf erhitzen, Kartoffeln zugeben und alles zu einem Püree stampfen. Mit Salz und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken.

Für die Preiselbeeren:

Die Preiselbeeren waschen und verlesen. Anschließend mit 2 EL Wasser und Zucker unter Rühren zum Kochen bringen und ca. 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Ca. 1 TL Orangenabrieb abreiben, dann die Orange halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen und die Preiselbeeren

damit verfeinern. Ingwer schälen, ebenso ca. 1 TL der Knolle fein abreiben und die Preiselbeeren damit zuletzt abschmecken.

Truthahnbrust mit Stuffing-Muffin, Kartoffelpüree und Preiselbeeren auf Tellern anrichten und servieren.

Antonio Radano am 30. Oktober 2017