

Geschmorte Truthahn-Keule mit Pancetta in Feigenjus

Für 4 Personen

ca. 150 g Schweinenetz	250 g Weißbrot ohne Rinde	80 g Sahne
1 kleine Zwiebel	30 g Pancetta	60 g Esskastanien, gegart, geschält
4 getrocknete Feigen	1/2 Bund glatte Petersilie	30 g Korinthen
4 EL Feigenessig	Salz, Pfeffer	1 Prise Muskat
1 Ei	700 g ausgelöste Truthahnkeule	4 Schalotten
1 Petersilienwurzel	2 Karotten	1 Kohlrabi
2 EL Pflanzenöl	250 ml Rotwein	100 ml Portwein
350 ml Geflügeljus	1 Thymianzweig	4 Wacholderbeeren
5 Pfefferkörner	4 Pimentkörner	2 Gewürznelken
2 EL Cassislikör	12 Rosenkohlröschen	4 Feigen
4 Scheiben Pancetta	2 EL Butter	

Das Schweinenetz ausreichend in lauwarmem Wasser wässern.

Das Weißbrot in 1 cm große Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Die Sahne in einem Topf aufkochen, dann über die Weißbrotwürfel gießen, abdecken und ziehen lassen.

Zwiebel schälen und fein würfeln, Pancetta ebenfalls fein würfeln. Maronen und Feigen fein würfeln. Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden.

Eine Pfanne erhitzen und Pancetta und Zwiebeln darin glasig anschwitzen. Maronen, Feigen, Korinthen, Petersilie zugeben, mit der Hälfte vom Feigenessig ablöschen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Dann zu den eingeweichten Brotwürfeln geben. Das Ei verquirlen, ebenfalls zugeben und alles gut vermengen.

Den Backofen auf 220 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Das Schweinenetz gut ausdrücken, auf einem Fleischbrett ausbreiten und dabei die groben Fettstücke abschneiden. Das Truthahnfleisch leicht plattieren und mit der Hautseite nach unten auf das Schweinenetz legen.

Die Fleischseite mit Salz und Pfeffer würzen, die Brotmasse auf das Fleisch geben und die Keule damit füllen. Um die gefüllte Keule das Schweinenetz legen, so dass die gefüllte Keule komplett eingepackt ist.

Schalotten schälen und halbieren. Petersilienwurzel, Karotten und Kohlrabi schälen und in 1 cm starke, schräge Scheiben schneiden.

Öl in einem Bräter erhitzen und die Truthahnkeule darin von allen Seiten kurz anbraten, dann in den vorgeheizten Ofen geben .

Nach 5 Minuten Garzeit die Hitze auf 160 Grad reduzieren und das vorbereitete Schmor Gemüse zugeben.

Nach weiteren 10 Minuten mit Rotwein, Portwein und restlichem Feigenessig ablöschen, die Flüssigkeit etwas einkochen lassen.

Dann Geflügeljus angießen, Thymianzweig, Wacholderbeeren, Pfefferkörner, Pimentkörner und Nelken zugeben und zugedeckt die Keule ca. 1,5 -2 Stunden schmoren.

In der Zwischenzeit von den Rosenkohlröschen den Strunk abschneiden und die Röschen entblättern. In einem Topf mit Salzwasser die Blätter blanchieren, dann kalt abschrecken und abtropfen lassen.

Die gegarte Keule aus dem Schmorfond nehmen. Den Fond durch ein Sieb in einen Topf passieren. Cassislikör zugeben und aufkochen. Die Feigen in 6 Spalten schneiden und einschwenken.

Beim Backofen Grillfunktion oder starke Oberhitze einstellen. Die gegarte Keule von Schwein-

netzresten befreien, auf ein Backofengitter geben und kurz bei starker Oberhitze etwas bräunen. Pancettascheiben in einer heißen Pfanne knusprig braten.

In einer Pfanne Butter erhitzen und die Rosenkohlblätter darin warm schwenken. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Keule in 1,5 cm dicke Scheiben aufschneiden und anrichten. Die Sauce angießen, die Rosenkohlblätter darüber streuen und den gebratenen Pancetta dazugeben. Dazu passt sehr gut Süßkartoffelpüree.

Jörg Sackmann am 08. November 2016