

# Truthahn mit Bratkartoffeln, Gemüse, Schweine-Fleisch

## Für 10 Personen:

1 Truthahn (5 kg)	4 Knoblauchzehen	1 Zitrone
frischer Thymian	frischer Rosmarin	100 g ungesalzene Butter
2 Zwiebeln	2 Sticks sellerie	2 Karotten
3 Clementinen	1 L Hühnerbrühe, frisch	2 EL Mehl
1 Spritzer Rotwein		

## Schweinefleisch, Zwiebelfüllung:

4 Zwiebeln	Handvoll Trockenfrüchte	Handvoll gemischter Müsse
1/2 Bund frischer Thymian	75 g altbackenes Brot	Olivenöl
1 TL Piment	300 g Schweine-Hackfleisch	

## Bratkartoffeln, Gemüse:

1 kg Pastinaken	1,5 kg rote Kartoffeln	500 g kleine Karotten
300 g Schalotten	1 Knoblauchzwiebel	frischer Rosmarin

Nehmen Sie den Truthahn 1 Stunde im Voraus aus dem Kühlschrank, um auf Raumtemperatur zu kommen.

Für die Füllung die Zwiebeln schälen und fein hacken, die getrockneten Früchte und Nüsse grob hacken und die Thymianblätter pflücken. Das Brot in einer Küchenmaschine in Paniermehl sausen.

Erhitzen Sie eine Öltolle in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze und fügen Sie dann die Zwiebel hinzu. Kochen Sie für etwa 10 Minuten oder bis sie weich sind, regelmäßig unter Rühren. Piment, Trockenfrüchte, Nüsse, Thymian und eine Prise Meersalz und schwarzen Pfeffer dazugeben. 2 Minuten unter Rühren, dann in eine große Schüssel geben und vollständig abkühlen lassen.

Nach dem Abkühlen das Schweinehackfleisch und die Semmelbrösel in die Schüssel geben und alles mit sauberen Händen zusammenknirschen. Reservieren Sie etwa die Hälfte der Füllung für den Truthahn und geben Sie den Rest dann in eine gefettete Auflaufform (ca. 20cm). Verteilen Sie es in einer gleichmäßigen Schicht, halten Sie es oben rau und legen Sie es dann beiseite.

Den Ofen voll vorheizen. Spülen Sie den Truthahn unter dem kalten Wasserhahn ab und tupfen Sie ihn dann innen und außen mit Küchenpapier trocken.

Knoblauch schälen und zerdrücken, Zitronenschale fein reiben, dann Thymian und Rosmarin pflücken und grob hacken. In einer kleinen Schüssel die weiche Butter, Knoblauch, Zitronenschale, die Hälfte der Thymian- und Rosmarinblätter und eine gute Prise Salz und Pfeffer vermischen.

Drücken Sie Ihren Finger und Daumen zwischen die Haut und das Fleisch um die Haupthöhle, um eine Lücke zu machen, und verwenden Sie einen Spatel, um die Butter einzudrücken. Zerquetschen Sie die Haut wieder nach unten und verwenden Sie Ihre Hände, um die Butter zu glätten und unter der Haut zu verteilen. Öffnen Sie die Halshöhle und packen Sie die reservierte Füllung ein. Ziehen Sie die Haut über den Hohlraum und stecken Sie sie unter den Vogel.

Den Vogel mit Öl beträufeln und mit einer guten Prise Salz und Pfeffer würzen, dann in das Fleisch einreiben. Die geschmorte Zitrone in zwei Hälften schneiden und in den leeren Hohlraum legen.

Die Zwiebel schälen und grob hacken, Sellerie und Karotte schneiden und grob hacken, dann in ein großes Bratblech mit dem Truthahn darauf legen. Mit Zinnfolie abdecken und dann in den heißen Ofen stellen. Reduzieren Sie sofort die Temperatur auf 180°C. Kochen Sie etwa 35 bis 40 Minuten pro Kilo – der 5kg Vogel in diesem Rezept dauert etwa 3 bis 3 1/2 Stunden.

Überprüfen Sie Ihren Truthahn alle 30 Minuten oder so - löffeln Sie über sämtliche Säfte vom Boden des Tablett, um ihn saftig zu halten. Nach 2 1/2 Stunden die Folie entfernen, damit die Haut knusprig wird. Dreißig Minuten bevor der Truthahn fertig ist, die restlichen Kräuter mit Öl vermischen und über den Vogel streuen. Die Clementinen halbieren und in das Tablett geben und für die verbleibende Garzeit einlegen.

Um zu überprüfen, ob der Truthahn gekocht ist, stecken Sie ein kleines scharfes Messer in den fettesten Teil des Oberschenkels. Wenn die Säfte klar laufen und das Fleisch leicht auseinander zieht, ist es fertig. Wenn nicht, kochen Sie es etwas länger und überprüfen Sie es erneut. Wenn Sie fertig sind, geben Sie den Truthahn auf eine Servierplatte und drehen Sie den Ofen auf 200°C. Decken Sie den Truthahn mit Zinnfolie und 2 sauberen Geschirrtüchern ab, um ihn warm zu halten. Lassen Sie es etwa 30 Minuten ruhen, während Sie Ihr Gemüse, Ihre Füllung und Soße kochen.

Für die Bratkartoffeln und das Gemüse die Pastinaken schälen, die Kartoffeln und Karotten schrubben, dann die Schalotten schälen und halbieren. Die Knoblauchzwiebel in Nelken zerlegen. Die Babykarotten in einer Pfanne mit kochendem Salzwasser bei hoher Hitze für 5 Minuten parbieren. In einem Sieb abtropfen lassen und trocken abtropfen lassen. Die Kartoffeln in 2cm große Stücke schneiden und die Pastinaken längs schälen und halbieren.

Das Gemüse in 2 große Bratschalen mit den Schalotten geben. Die Knoblauchzehen mit der Ferse der Hand zerdrücken und die Rosmarinblätter pflücken. Fügen Sie beides zusammen mit einer guten Prise Salz und Pfeffer zu den Tablett hinzu. Alles großzügig mit Öl beträufeln und gut beschichten. Braten Sie im heißen Ofen zusammen mit der Füllung für 30 bis 40 Minuten oder bis zum Durchgaren.

Wenn das Gemüse und die Füllung im Ofen sind, erwärmen Sie die Brühe in einer Pfanne bei mittlerer Hitze. Den größten Teil des Fettes vom Bratblech abschöpfen, dann das Mehl einrühren und mit einem Holzlöffel alle klebrigen Teile von unten aufkratzen.

Auf mittlere Hitze stellen und den Rotwein hinzufügen. Sobald das weggegart ist, gießen Sie die Brühe ein, bringen Sie alles zum Kochen, dann auf eine mittlere Hitze reduzieren und 15 bis 20 Minuten köcheln, bis Sie eine gute Konsistenz erhalten.

Gießen Sie die Soße vorsichtig durch ein Sieb in eine Servierkanne und drücken Sie mit einem Löffel all diese Güte durch. Entsorgen Sie alles, was im Sieb übrig geblieben ist. Schnitzen Sie Ihren Truthahn in der Küche oder am Tisch und servieren Sie es mit allen üblichen Beilagen.

**Tipp:**

Der beste Ratschlag, den ich Ihnen geben kann, ist, ein gutes Fleischthermometer zu kaufen, um sicherzustellen, dass Ihr Truthahn durchgegart ist. Stecken Sie das Thermometer in den dicksten Teil der Brust und den tiefsten Teil des Oberschenkels - wenn die Temperatur mindestens 72°C erreicht, ist der Truthahn bereit, herauszukommen.

Jamie Oliver am 31. Oktober 2021