Pute mit Blumenkohl-Sellerie-Stampf

Für 6-8 Personen:

Pute:

1 frische Pute, 3,5 kg	2 Bio-Orangen (nur Schale)	3 Bund Oregano, Salz

Blumenkohl-Sellerie-Stampf:

1 Blumenkohl	1 Sellerieknolle	4 Zweige Rosmarin
4 Zweige Thymian	125 g Süßrahmbutter	Sojasauce
Muskatnuss	Salz, schwarzer Pfeffer	

Koriander-Mayonnaise:

100 ml Sojasauce	250 ml japanische Mayonnaise	1 Bund Koriander
1-2 TL 5-Gewürze-Pulver (Five Spice)	1 EL Creme-fraîche	1 EL Joghurt (10%)

Pute:

Orangen waschen, schälen und die Schale in Streifen schneiden. Oregano waschen. Die Brustgabel der Pute entfernen, die Enden der Flügel sowie den Hals abschneiden. Die Pute von innen und außen großzügig salzen.

Die Orangenschalen salzen und mit dem Oregano mischen. Anschließend die Pute damit füllen. In einen Bräter geben und abgedeckt ca. 2,5 Stunden bei 140°C Ober/Unterhitze im Bräter garen. Dann den Deckel abnehmen und ca. 25-30 Minuten bei 200°C knusprig braten. Die Kerntemperatur in der Keule sollte 70°C und in der Brust 60°C betragen. Nach der Bräunungsphase die Pute herausnehmen und abgedeckt 10 Minuten ruhen lassen. Alternativ den Ofen ausschalten und dort ruhenlassen.

Tipp:

Das Putenfleisch vor dem Servieren mit Sweet Spicy Soja einpinseln.

Blumenkohl-Sellerie-Stampf:

Die Blätter vom Blumenkohl entfernen, den Kopf waschen, halbieren und mit etwas Sojasauce einpinseln. Das Grün des Selleries abschneiden, die Knolle waschen und halbieren. Das Backblech mit Backpapier belegen und dort die kleingezupften Kräuter platzieren. Das Gemüse mit den Schnittstellen nach unten auf die Kräuter legen. Bei 180°C 20-25 Minuten Ober/Unterhitze schmoren.

In der Zwischenzeit die Nussbutter herstellen: Butter mit einer Prise Salz auf niedriger Stufe langsam erhitzen und ganz leicht köcheln lassen. Sobald alles Wasser in der Butter verdampft ist, hört das Blubbern auf und das Eiweiß gerinnt. Je brauner das Eiweiß wird, desto nussiger schmeckt das Endprodukt. Nicht zu dunkel vom Herd nehmen, abkühlen lassen und durch einen Kaffee- oder Teefilter gießen.

Die Kräuter entfernen und das weichgeschmorte Gemüse stampfen. Nach und nach die Nussbutter hinzufügen und untermengen. Sollte es zu schnell zu flüssig werden, weniger Nussbutter hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer und viel frischer Muskatnuss abschmecken.

Koriander-Mayonnaise:

Die Sojasauce in einem Topf langsam köcheln lassen und auf die Hälfte reduzieren. Den Koriander ohne Stiele hacken und mit der Mayonnaise gut vermengen. Die Creme fraîche und den Joghurt gut unterrühren.

Anschließend mit dem Gewürzpulver und ggfs. mehr reduzierter Sojasauce abschmecken. Bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren.

Björn Freitag und Frank Buchholz am 25. Dezember 2024