

Gefüllter Truthahn und Bratäpfel mit Marzipankern



Zutaten:

Truthahn

- 1 frischer Truthahn
- 100 g Semmelwürfel
- 125 ml Milch
- 300 g gewürfelte Maroni
- 2 EL gehackte Petersilie
- etwas Thymian
- 2 Eier
- 1 Packung Frühstücksspeck
- 1 Bund Suppengemüse
- Prise Salz und Pfeffer
- etwas Wasser
- etwas Rosmarin

Bratäpfel mit Marzipankern

- 4 säuerliche, mittelgroße Äpfel
- 150 g Marzipanrohmasse
- 80 g gehackte Walnüsse
- 1 Orange
- 20 g Butter
- ganze Walnüsse zum Garnieren

Truthahn:

Nach dem Hände waschen den Truthahn von den Innereien befreien, waschen und gut abtrocknen. Für die Fülle Semmelwürfel in einer Schüssel mit Milch aufweichen. Die Eier, Petersilie, Thymian und etwas Salz und Pfeffer hinzugeben. Mit den Händen alles gut vermengen. Die gewürfelten Maroni hinzufügen und nochmals gut vermischen.

Den Truthahn kräftig auf allen Seiten salzen. Auch auf der Innenseite gut mit Salz bestreuen. Mit der Semmelwürfel-Masse füllen und gut im Truthahn verteilen. Die Hautlappen der Öffnung übereinander legen, und mit einem Spagat zusammennähen. Den Truthahn mit Speck bedecken. Damit alles gut zusammenhält, die Haxen mit einem Spagat umwickeln. Den Truthahn in ein tiefes Backblech oder einen Bräter legen und bei 170°C in den Ofen geben. Wie lange er im Rohr bleiben muss, kommt darauf an, wie groß er ist.

FAUSTREGEL: Pro Kilogramm Truthahn jeweils eine Stunde im Rohr.

Das Suppengemüse zerkleinern und nach einer Stunde zum Truthahn dazugeben. Dieses sorgt für ein saftiges Aroma. Nach einiger Zeit das Suppengemüse mit Wasser aufgießen. Dadurch entsteht ein guter Bratensaft. Anschließend aus dem Rohr nehmen. Den Truthahn vom Spagat befreien. Den Bratensaft und etwas Suppengemüse abseihen und mit einem Mixstab zu einer Sauce pürieren. Mit frischem Rosmarin garnieren.

Bratäpfel mit Marzipankern:

Die Marzipanrohmasse reiben und zusammen mit den gehackten Walnüssen in eine Schüssel geben. Die Orange pressen und den Orangensaft über das Marzipan und die Walnüsse gießen. Die Äpfel schälen und mit einem Apfelausstecher das Gehäuse herausholen. Die Äpfel vierteln und jeweils vier Viertel in ein Muffinblech geben.

Das Loch vollständig mit der Marzipanfülle ausstopfen. Auf den Apfel noch ein wenig Marzipanfülle geben, diese zerläuft dann beim Backen über den Apfel. Oben drauf noch ein Stück Butter legen und mit einem Walnusskern garnieren. Die Bratäpfel für 30 Minuten bei 200°C (Umluft 180°C) ins Rohr geben.

