

Gourmetbox präsentiert...

Der gefüllte Truthahn

Nach dem Rezept von Paul Bocuse.



Gourmetbox GmbH
Freiburgstrasse 453
3018 Bern



Telefon 031 318 15 15
Hotline 079 646 22 00
info@gourmetbox.ch

Der gefüllte Truthahn

Nach dem Rezept von Bocuse.



«Den festlichen Truthahn entdeckte ich während einem längeren Aufenthalt in Kanada. Dort wird traditionell zu Thanksgiving ein gefüllter Truthahn zubereitet. Jede Familie hat ihr eigenes Rezept, natürlich das beste der Welt. In Europa sind es vor allem die Franzosen und Engländer, die zu Weihnachten den Truthahn als festliches Mahl zelebrieren. Da der Vogel während Stunden im Ofen knusprig gegart wird, hat man sehr viel Zeit für die Gäste. Nach etwa einer Stunde macht sich zudem in der Wohnung ein feiner Duft nach Cognac, geschmorten Äpfeln und Marroni bereit.» Susanne Schanz, Geschäftsleitung und Kreationen.



mit Cognac-Butter. Nur so erhält die Haut eine goldbraune Farbe. Ausserdem bleibt das Fleisch äusserst saftig und obendrein kann man die fertige Cognac-Sauce nach dem Garen nur noch aus der Garschale in eine Saucière umgiessen.

Das Rezept von Paul Bocuse

Paul Bocuse war mit Sicherheit der grösste französische Koch, möglicherweise sogar der beste Koch der Welt. Natürlich hat auch er die französische Weihnachtstradition aufgegriffen und sein eigenes Rezept für die Truthahnfüllung kreiert.

Das traditionelle Festmahl am Heiligabend in Frankreich besteht aus einem Truthahn, garniert mit Marronen und üppigen Beilagen. Dazu pflegte man in gehobenen Kreisen während der gesamten heiligen Nacht noch Austern, Trüffel und andere landestypische Köstlichkeiten zu verspeisen. Getrunken wurde Champagner. Die Gourmetnation Frankreich macht auch zum Weihnachtsfest ihrem Namen alle Ehre.

Tatsächlich enthält das Rezept von Bocuse neben frischen Äpfeln auch Marroni, Kalbsbrät, Butter und frische Kräuter. Wichtig ist auch das wiederholte Bepinseln des Truthahns

Kochanleitung

1. Backofen auf 220°C vorheizen.
2. Cognac-Butter in kleiner Pfanne schmelzen.
3. Truthahn von Verpackungsmaterial befreien und in eine ofenfeste Schale legen (Saft auffangen).
4. Truthahn mit Cognac-Butter bestreichen und 10 Minuten bei 220°C backen (knusprige Haut bilden).
5. Dann bei 185°C goldbraun backen. Kerntemperatur im Zentrum des Truthahns sollte 70°C erreichen.
Faustregel für Garzeiten: Ungefähr 20 Minuten pro Kg.

Grobe Richtwerte

- 3 kg Truthahn → ca. 75 Minuten
- 4 kg Truthahn → ca. 95 Minuten
- 5 kg Truthahn → ca. 115 Minuten
- 6 kg Truthahn → ca. 135 Minuten

Deklaration der Zutaten

Truthahn (F), Kastanien, Äpfel, Kartoffeln, Milch, Butter, Zwiebeln, Bratspeck, Glucosesirup, Kalbsbrät (Kalbfleisch Schweiz, Speck, Wasser, Schweinefleisch, Kochsalz, Milchzucker, Milcheiweiss, Gewürze, Gewürzextrakte, Stabilisator E450, Geschmacksverstärker E621, Säureregulator (E260, E270, E330, E334)) Toastbrot, Petersilie, Thymian, Salz, schwarzer Pfeffer



Gourmetbox

Wenn Genuss zum Erlebnis wird.

Gourmetbox GmbH
Freiburgstrasse 453
3018 Bern

Lieferung ganze Schweiz von Montag bis Samstag!

Rund um die Uhr bestellen
auf www.gourmetbox.ch

Telefon **031 318 15 15**
Hotline **079 646 22 00**
info@gourmetbox.ch