

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Gastköchin: Lisa Wieland

Thanksgiving Truthahn mit Kartoffel-Gratin und Grünkohl

Zutaten

(4 -10 Personen)

Für die Lake

- 5 L Wasser
- 250 g Salz für die Lake
- 1 EL Wacholderbeeren
- 1 Sternanis
- 1 EL Pfefferkörner
- 2-3 Lorbeerblätter

Für den Truthahn

- 1 Truthahn (groß)
- 2 Karotten
- 5 Stangen Sellerie
- 2 Zwiebeln
- ein paar Knoblauchzehen (je nach Geschmack)
- etwas Olivenöl
- 3 Zweige Rosmarin

Für die Gravy (Einbrenn-Sauce)

- 50 g Mehl
- 60 ml Weißwein
- 150 g Butter

Quelle: ORF extra

- Bratensaft vom Truthahn

Für das Kartoffel-Gratin

- 3 Süßkartoffeln (groß)
- 250 ml Sahne
- 50 ml Milch
- 30 g Rosinen
- 50 g brauner Zucker
- 100 g Käse
- etwas frischen Rosmarin
- eine Handvoll Marshmallows
- eine Prise Salz
- etwas Pfeffer
- etwas geriebene Muskatnuss

Für den Grünkohl

- 500 g Grünkohl
- 50 g Butterschmalz
- etwas geriebener Knoblauch
- 50 g Speckschwarte
- eine Prise Salz
- etwas Pfeffer
- etwas geriebene Muskatnuss

Zubereitung

1. 5 Liter Wasser mit 250 g Salz und den Gewürzen (Wacholderbeeren, Pfefferkörner, Lorbeerblätter, Sternanis) miteinander auflösen und anschließend den Truthahn 24 Stunden in dieser Lake einlegen.

2. Am nächsten Tag den Truthahn entnehmen, abtrocknen, in einen Bräter geben und mit ausreichend Olivenöl einreiben. Das Wurzelgemüse (Karotten, Stangensellerie, Zwiebeln) in grobe Würfel schneiden und gemeinsam mit den Knoblauchzehen (im Ganzen) und etwas frischem Rosmarin in den Truthahn füllen. Den Truthahn im Bräter je nach Größe für etwa 3 Stunden bei 160° C Ober-Unterhitze im Rohr braten.

3. Für das Gratin die Süßkartoffeln schälen und in feine Scheiben schneiden oder hobeln. Den braunen Zucker in einem Kochtopf leicht karamellisieren lassen und mit Sahne und Milch aufgießen. Die Süßkartoffelscheiben beifügen, mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen, etwas frischen Rosmarin dazugeben und alles kurz überkochen lassen.

4. Den Grünkohl sauber waschen und in Stücke reißen. Einen Kochtopf mit der Speckschwarte und einer angedrückten Knoblauchzehe parfümieren und den Grünkohl mit Butterschmalz darin sautieren. Den Kohl mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

5. Die Kartoffeln samt Obers in ein feuerfestes Geschirr füllen, mit Käse und Rosinen bestreuen und mit Marshmallows belegen. Im Rohr bei 200° C Heißluft für etwa 30 Minuten backen.

6. Für die Gravy den ausgelaufenen Bratensaft vom Truthahn abgießen. Dann die Butter in einer Pfanne schmelzen lassen, das Mehl beifügen, mit Weißwein ablöschen und mit dem Bratensaft aufgießen. Die Gravy etwas köcheln lassen und mit einer Prise Salz, Pfeffer und frischem Rosmarin abschmecken.

7. Zum Schluss den Gästen den Truthahn gemeinsam mit dem Kartoffel-Gratin, dem Grünkohl und der Gravy servieren und direkt am Tisch tranchieren.

Kartoffel-Gratin:

