



KOCHEN IM ZEICHEN  
DES GUTEN GESCHMACKS

## GEFÜLLTE TRUTHAHNBRUST MIT ORANGEN-PORTWEIN-GLASUR



### HAUPTZUTAT

Fleisch

### ZUBEREITUNGSZEIT

Unter 2 Stunden

### PORTIONEN

8

### ZUTATEN

- 1 Truthahnbrust 2,5 -3 kg, ohne Haut
- 30 ml Olivenöl
- Meersalz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer zum Abschmecken
- Olivenöl
- Meersalz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer zum Abschmecken
- Gemüsebrühepulver, je nach Geschmack
- 15 ml grober Senf
- 1 Ei, verquirlt

#### Für die Maronen-Pancetta-Füllung:

- 100 g Pancetta oder Parmaschinken, gewürfelt
- 200 g TK-Babyspinat, aufgetaut
- 10 g Rosmarin, Nadeln fein gehackt
- 80 g kandierte Maronen, fein gehackt
- 3 mittelgroße Zwiebeln oder Schalotten, fein gewürfelt
- 4 Knoblauchzehen, gehackt
- 145 g Semmelbrösel

#### Für die Orangen-Portwein-Glasur:

- 125 g Butter
- 100 ml Ahornsirup oder Honig
- 100 ml Orangensaft
- 15 ml Portwein
- 1 Stange Zimt
- 2 Rosmarinzweige

### ZUBEREITUNG

- 1) Um die Füllung zuzubereiten einen großzügigen Spritzer Olivenöl in einer Bratpfanne bei mittlerer Hitze auf dem Herd erhitzen. Je nach Größe der Truthahnbrust 1/2 - 3/4 der Füllmenge als eigentliche Füllung verwenden. Der Rest ist köstlich gebraten und kann warm als Beilage serviert werden.
- 2) Den Pancetta dazugeben und auslassen, bis er knusprig ist. Anschließend aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.
- 3) Im ausgetretenen Schweinefett der Pancetta nun die Zwiebeln und den Knoblauch glasig anbraten. Die restlichen Zutaten, außer dem Spinat und dem Ei, zu den Zwiebeln in die Pfanne geben. Gut vermengen und etwa 10 Minuten bei mittlerer bis niedriger Hitze braten, damit sich die Aromen entfalten können.

1/2



KOCHEN IM ZEICHEN  
DES GUTEN GESCHMACKS

- 4) Alles gut abschmecken und abkühlen lassen. Nun das überschüssige Wasser aus dem Spinat herausdrücken und grob hacken. Ist die Füllung für den Truthahn abgekühlt, das verquirlte Ei und den Spinat untermengen. Das Ei sorgt für die Bindung. So fällt die Füllung beim Aufschneiden der Truthahnbrust nicht auseinander.
- 5) Um die Truthahnbrust zu rollen, zunächst zwei Lagen Frischhaltefolie auf der Arbeitsplatte auslegen und die Truthahnbrust darauf ausbreiten. Nun die Brust in Schmetterlingsform aufschneiden. Dazu das dicke Fleischstück horizontal halbieren, um ein großes, flacheres Stück zu erhalten. Achtung, nicht ganz durchschneiden. Als Nächstes zwei weitere Stücke Frischhaltefolie auf die Truthahnbrust legen und das Fleisch mit einem Nudelholz oder einem Fleischklopfer auf ca. 2 cm Dicke ausrollen. Dabei darauf achten, die Fasern nicht zu zerreißen.
- 6) Die flache Truthahnbrust nun großzügig mit Salz und Pfeffer würzen. Dann die Füllung in die Mitte der Truthahnbrust geben, verteilen und flach andrücken. Einen Rand um die Füllung herum lassen, um das Einrollen und das Binden zu erleichtern, ohne dass die Füllung herausfällt.
- 7) Nun den Truthahn vom kurzen Ende aus fest einrollen. Die Brust fest in die Frischhaltefolie einrollen und die Enden der Folie wie eine Bonbonverpackung nach oben drehen, um die Brust zu sichern. Anschließend die gerollte Truthahnbrust nochmals auf dieselbe Weise in Alufolie wickeln. Für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
- 8) Um die Glasur herzustellen, alle Zutaten in einem Topf vermengen und bei mittlerer Hitze auf dem Herd erwärmen bis die Butter geschmolzen ist. Alles zu einer sirupartigen Konsistenz einkochen lassen.
- 9) Einen großen ovalen Bräter von Le Creuset mit Wasser befüllen und das Wasser auf dem Herd zum Kochen bringen. Der Bräter sollte so groß sein, dass der Truthahn problemlos hineinpasst. Kocht das Wasser, die Temperatur reduzieren, dass das Wasser nur noch simmert. Die Truthahnrolle in das Wasser geben und 35 bis 40 Minuten lang darin köcheln lassen. Dabei sollte der Truthahn während der gesamten Garzeit vollständig mit Wasser bedeckt sein. So wird er gleichmäßig gegart, bleibt saftig und zart und behält seine Form. Den Backofen auf 200 °C vorheizen.
- 10) Den Truthahn aus dem Wasser nehmen und in kaltes Wasser/ Eiswasser tauchen, um den Garvorgang zu stoppen. Sobald er abgekühlt ist, aus dem Wasser nehmen und Alu- und Frischhaltefolie entfernen. Eine 3-ply Edelstahl-Bratreine mit Olivenöl beträufeln und den Truthahn hineinlegen. Mit mehr Olivenöl beträufeln und mit Salz würzen. Die Bratreine in den vorgeheizten Backofen stellen und 20–30 Minuten lang braten. Alle 5–10 Minuten mit der Orangen-Portwein-Glasur übergießen. Aus dem Ofen nehmen und kurz ruhen lassen. Anschließend aus der Bratreine nehmen und in Scheiben schneiden.
- 11) Vor dem Servieren erneut mit der Glasur und dem Bratensaft aus der Bratreine beträufeln. Mit Bratkartoffeln, gedünsteten grünen Bohnen, zartem Brokkoli und cremiger Schalotten Sauce servieren.

Copyright Bild/Rezept © 2022 Le Creuset  
[www.lecreuset.com](http://www.lecreuset.com)