

Rezept für 4 Personen



ZUBEREITUNG

Zutaten Turkey Wellington

Füllung:

50 g Karotte

1 Jungzwiebel

50 g Stangensellerie

150 g Marroni TK, geschält

150 g braune Champignons

4 Scheiben Toastbrot

2 EL Butter

150 g Mascarpone

1 EL Weissmehl

½ Bd. Petersilie gehackt

1 BIO-Orange

1 Ei

Salz, Pfeffer

Blätterteig:

1 Ei

2 Stk. Blätterteig, rechteckig

Trutenbrust:

700 g Trutenbrust, aufgeschnitten

½ Bund Thymian, abgezupfte

Blätter

80 g Preiselbeermarmelade

Salz, Pfeffer

2 EL Rapsöl

Portwein-Jus:

1 dl Portwein

1 dl Rotwein

1 Zweig Thymian

1 Zweig Rosmarin

3 dl brauner Geflügelfond oder Kalbsfond

20 g kalte Butter

Salz, Pfeffer

Zutaten Gemüse-Potpourri

2 EL Butter

2 Sternanis

½ Zimtstange

1 Romanesco

½ Blumenkohl

½ Broccoli

300 g farbige Karotten

1 Pastinake

2 EL Nussöl

1 EL Honig

Fleur de sel, Pfeffer aus der Mühle

evtl. geröstete Haselnüsse

Zubereitung Turkey Wellington

Füllung: Gemüse waschen, schälen und zusammen mit den Marroni in feine Würfel schneiden. Die Champignons in feine Scheiben schneiden. Das Toastbrot entrinden und fein würfeln (ca. 100 g). Die Gemüsewürfel, Marroni und Pilze in Butter 5 Minuten andünsten, in eine Schüssel geben und auskühlen lassen.

Toastbrot, Ei, Peterli, Mehl und Mascarpone zur Pilzmischung geben. Von der Orange die Schale abreiben, das Fruchtfleisch in Würfel schneiden und beides zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Masse gut vermengen. Nun ca. 30 Minuten ruhen lassen. Trutenbrust: Das Fleisch waschen und trocken tupfen. Die Brust längs aufschneiden, so dass eine Tasche entsteht. Salzen, pfeffern und mit dem gezupften Thymian bestreuen. Mit den Preiselbeeren bestreichen und vorsichtig von der langen Seite her einrollen. Die Trutenbrust mit Küchengarn binden und mit Salz und Pfeffer rundum würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen, Fleisch darin von allen Seiten ca. 10 Minuten goldbraun anbraten, dabei vorsichtig wenden. Das Fleisch herausnehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen, Schnur entfernen. Portwein-Jus: Das flüssige Fett aus der Pfanne abgiessen und den Bratensatz mit Rotwein und Portwein ablöschen, Fond und Kräuter zugeben und zu einer Sauce einkochen, absieben und beiseite stellen. Vor dem Servieren die Sauce nochmals aufkochen und die kalte Butter in Würfeln unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Blätterteig: Den rohen Blätterteig ausbreiten, mit der Hälfte der Füllung (in der Grösse der Brust) bestreichen. Die Brust darauf geben und mit der restlichen Masse rundum bedecken. Den Teigrand mit einem verquirlten Ei bestreichen. Die Trutenbrust mit der anderen Teigplatte bedecken und vorsichtig einpacken. Teigländer bis auf ca. 5 cm wegschneiden, einschlagen und gut verschliessen. Das eingepackte Fleisch auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Nach Wunsch mit Teigresten festlich garnieren und mit Ei bepinseln. Im vorgeheizten Ofen bei 175 Grad Ober-/Unterhitze ca. 50 Minuten backen (Kerntemperatur ca. 72 Grad). Das Turkey Wellington vor dem Anschneiden 10 Minuten ruhen lassen.

Zubereitung Gemüse-Potpourri

Butter in einer Pfanne erhitzen. Den Sternanis und die Zimtstange darin leicht anrösten und wieder aus der Pfanne nehmen. Blumenkohl, Broccoli und Romanesco rüsten und in kleine Röschen teilen. Rüebli schälen und je nach Dicke längs halbieren und schräg schneiden. Pastinake schälen, je nach Grösse halbieren oder vierteln und in 1 cm dicke Spalten schneiden. Das Gemüse in reichlich Salzwasser knackig blanchieren. In Eiswasser abschrecken und gut abtropfen lassen. Das Gemüse mit der Gewürzbutter, Nussöl und Honig in einer Schüssel vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. Im Ofen bei 180 Grad ca. 8–10 Minuten backen. Nach Wunsch mit gerösteten Haselnüssen bestreuen.