

Gefüllte Putenoberkeule mit Aubergine-Schinken-Gemüse und Kartoffel-Lauch-Brei



Gefüllte Putenoberkeule mit Aubergine-Schinken-Gemüse und Kartoffel-Lauch-Brei, mit Bratensauce übergossen

Eine frische Putenoberkeule lag noch in meinem Kühlschrank. Diesmal dachte ich sofort daran, sie zu entbeinen und – zu füllen. Eine Füllung fiel mir auch sofort ein. Und anstelle von simpler Pasta oder Semmelknödeln habe ich einmal einige etwas aufwändigere Beilagen zubereitet.

Zutaten (für 3 Personen):

- 1 Putenoberkeule, ca. 1,3 kg
- 0,5 l Gemüsefond

Zutaten für die Füllung:

- 2 Tomaten

- 1 Schalotte
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- 3 kleine Champignons
- 1 getrocknete, thailändische, rote Chilischote
- 2 Zweige frischer Rosmarin
- einige Zweige frischer Oregano
- viel frischer Thymian
- viel frische Petersilie
- eine Handvoll geriebener Parmesankäse

Zutaten für den Kartoffel-Lauch-Brei:

- 6 Kartoffeln
- 1 $\frac{1}{2}$ Stangen Lauch
- etwas Milch
- frische Muskatnuss

Zutaten für das Aubergine-Schinken-Gemüse:

- 1 Aubergine
- 50 g geräucherter Schinken
- 1 TL Tomatenmark
- 1 $\frac{1}{2}$ TL Aceto Balsamico di Modena
- 150 ml Weisswein

- Salz
- Pfeffer

- Butter

Zubereitungszeit: 1–1 $\frac{1}{2}$ Std.

Putenoberkeule:



Entbeinte Putenoberkeule

Als erstes die Putenoberkeule mit einem Ausbeinmesser entbeinen. Dann schauen, ob das Fleischinnere auch gut gefüllt werden kann, notfalls eine Fleischtasche in das Innere der Putenoberkeule schneiden, in die man die Füllung geben kann.



Füllmasse für die Putenoberkeule

Dann die Füllung zubereiten. Einen Topf mit Wasser auf dem Herd aufsetzen und das Wasser erhitzen. Zwei an mehreren Stellen angeritzte Tomaten in das kochende Wasser geben und kurz blanchieren. Herausnehmen und die Haut entfernen. Die Tomaten in kleine Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Schalotten und Knoblauchzehen schälen, kleinschneiden und ebenfalls hinzugeben. Die Lauchzwiebel und die Chilischote kleinschneiden und hinzugeben. Die Champignons und die frischen Kräuter mit einem Wiegemesser kleinschneiden und ebenso hinzugeben. Dann etwa eine Handvoll über eine Küchenreibe geriebenen frischen Parmesan in die Füllung geben. Alles kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und vermengen.

Wenn Küchengarn vorhanden ist, um die gefüllte Putenoberkeule zu binden und zu stabilisieren, dann kann man die Putenoberkeule erst füllen und dann von außen anbraten. Im Fall, dass nur Zahnstocher zum Fixieren der Füllung und der Putenoberkeule vorhanden sind, sollte man die Putenoberkeule zuerst von außen auf der Hautseite anbraten. Mit den Zahnstochern lässt sich die Putenoberkeule nur schlecht anbraten.



Auf der Hautseite kross angebratene Putenoberkeule

Putenoberkeule von innen und außen salzen und pfeffern. Butter in einer Pfanne oder einem Bräter erhitzen und die Putenoberkeule von außen auf der Hautseite kräftig kross anbraten. Herausnehmen und abkühlen lassen. Dann die Füllung in die Putenoberkeule hineingeben und die Keule mit mehreren Zahnstochern zustecken und fixieren. Tipp: Damit die Zahnstocher nicht aus dem Fleisch herausrutschen, die Enden der Zahnstocher oben und unten umknipsen, so dass sie nicht herausrutschen können. Wieder in die Pfanne oder den Bräter zurücklegen und mit dem Gemüsefond ablöschen. Ist die Sauce zu kräftig, mit etwas Wasser abhelfen. In der zugedeckten Pfanne auf dem Herd braucht die gefüllte Putenoberkeule bei geringer

Hitze etwa 1 Stunde, im Bräter bei 180 Grad Celsius dagegen eher 30 Minuten.



Gefüllte Putenoberkeule in der Pfanne

Kartoffel-Lauch-Brei:



Die gekochten Zutaten zum Kartoffel-Lauch-Brei

Währenddessen die Kartoffeln schälen und den Lauch in kleine Stücke schneiden. Das Wasser in dem Topf, in dem die Tomaten blanchiert wurden, nochmals erhitzen. Die in kleine Stücke geschnittenen Kartoffeln in das kochende Wasser geben und 10 Minuten kochen. Dann zum Schluss den Lauch hinzugeben und 3 Minuten mitkochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen und warmstellen. Kurz bevor die Putenoberkeule gegart ist, die Kartoffeln und den Lauch in eine hohe Rührschüssel geben, einen Schuss Milch dazu und mit einem Pürierstab kräftig durchmischen. Dann mit Salz, Pfeffer und frischer geriebener Muskatnuss abschmecken.

Aubergine-Schinken-Gemüse:



Das Aubergine-Schinken-Gemüse

Die Aubergine der Länge nach in Viertel schneiden, dann die Viertel quer in dünne Scheiben. Den Schinken in ganz kleine Würfel schneiden. Butter in einem Topf erhitzen und die Aubergine darin anbraten. Das Tomatenmark hinzugeben und ebenfalls etwas anbraten. Mit dem Weisswein ablöschen und die Röststoffe vom Topfboden mit einem Kochlöffel gut ablösen. Den Rotweinessig hinzugeben. Die Sauce etwa 10 Minuten reduzieren

lassen und dann mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Die fertig gegarte Putenoberkeule, aufgeschnitten, in der Bratensauce

Die gefüllte Putenoberkeule aus der Pfanne oder dem Bräter nehmen und auf die Unterseite legen, so dass die krosse Hautseite oben ist. Möglichst alle sichtbaren Zahnstocher entfernen. Die Pute in drei Teile teilen und auf großen Tellern anrichten. Jeweils einen großen Klecks des Kartoffel-Lauch-Breis dazugeben und des Auberginen-Schinken-Gemüses. Das Ganze mit einigen Esslöffeln der Bratensauce beträufeln. Mit einigen frischen Basilikumblättern garnieren.