

Gefüllte Pute mit Waldpilzmischung



Die gegarte, junge Pute mit der Füllung, den Waldpilzen und der aromatischen Sauce

Eine junge, gefüllte Pute mit einer süß-scharfen Füllung und vielen Waldpilzen in einer aromatischen Sauce als Beilage. Ja, is' denn heut' scho' Weihnachten? Die Füllung besteht aus süßen und scharfen Zutaten, die sich gegenseitig ergänzen und miteinander harmonieren, dazu kommen noch die frischen Kräuter. Als Beilage habe ich jeweils 400 g frische Pfifferlinge und Maronen verwendet, weil ich diese noch übrig hatte, und als „Gemüse“ mit einer Pilzsauce zubereitet. Man kann aber als Beilage auch diverse Gemüsesorten wählen, die man noch vorrätig hat und die man in der Sauce in der Bratreine mitgart. Oder auch Semmelknödel – besonders, wenn die Füllung die Pute nur von innen würzen soll und nicht mitgegessen wird.

Zutaten für 4 Personen:

- 1 junge Pute, ca. 3–4 kg

Zutaten für die Füllung:

- 3 Scheiben Weißbrot
- 200 ml Sahne
- 1 Ei
- 8 getrocknete Aprikosen
- 8 getrocknete Datteln
- ca. 20 Rosinen
- ca. 20 Mandeln
- 1 frische Feige
- 3 rote, thailändische Chilischoten
- ein kleines Stück frischer Ingwer
- 5 Knoblauchzehen
- 200 g Speck
- 4 Zweige frischer Majoran
- 6 Blätter frischer Salbei
- 2 Zweige frischer Rosmarin
- 1 Bund frische Petersilie
- $\frac{1}{2}$ Zitrone (Saft)
- 1 TL scharfer Senf
- 1 TL gemahlener Kreuzkümmel
- $\frac{1}{2}$ TL Ceylon-Zimt
- Salz
- Pfeffer

Zutaten für die Beilage:

- 400 g Pfifferlinge
- 400 g Maronen

alternativ:

- Kartoffeln
- Tomaten
- Paprika
- Lauch
- Wurzeln

- Frühlingszwiebeln
- Zwiebeln
- Knoblauchzehen
- Semmelknödel

- 1,5 l Gemüsefond
- $\frac{1}{2}$ l trockener Weißwein

Zutaten für die Würzmischung:

- 2 EL dunkle Sojasauce
- scharfes Paprikapulver
- Chilipulver
- Salz
- 1 EL Honig

- einige Stängel frische Petersilie
- evtl. Küchengarn

Zubereitungszeit: Marinierzeit: 1 Tag | Vorbereitungszeit: 1 Std. | Garzeit: 5 Stdn.

Eine tiefgefrorene Pute 1 Tag bei Zimmertemperatur auftauen. Die Plastikhülle entfernen, die Innereien entnehmen und die Pute unter fließendem Wasser abwaschen. Danach trockentupfen. Die Pute mit einem Topf kochendes Wasser übergießen, das bewirkt, dass sich die Haut der Pute zusammenzieht. Dann von allen Seiten salzen und pfeffern. An einem luftigen Ort oder auch im Kühlschrank 1 Tag lang ruhen und marinieren lassen. Das Salz bewirkt, dass sich die Haut der Pute noch mehr zusammenzieht und sie dadurch im Backofen sehr knusprig wird.



Die fertig zubereitete Füllmasse – optisch nicht besonders ansprechend

Aprikosen, Datteln und Mandeln längs in kleine Stifte schneiden. Knoblauchzehen und Ingwer schälen und kleinschneiden. Speck, Chilischoten und Feige ebenfalls kleinschneiden. Drei ToastbrotscHEIBEN in kleine Stücke schneiden, in eine große Schüssel geben, die Sahne und ein Ei darüber geben und alles gut verrühren. Einige Minuten das Weißbrot die Flüssigkeit aufsaugen lassen. Majoran, Salbei, Rosmarin und Petersilie kleinwiegen. Dann alles zusammen in die Brotmischung geben. Saft der halben Zitrone und Senf hinzugeben. Alles gut verrühren und schließlich noch mit Kreuzkümmel, Zimt, Salz und Pfeffer würzen.



Die gewürzte Pute mit der Füllmasse – kurz vor dem Garen im Backofen

Die Pute mit einer Gabel oder einem spitzen Messer rundherum einstechen, damit das Fett auslaufen kann – sie wird sonst nicht knusprig. Die Füllmasse mit einem Esslöffel in die Pute füllen, eventuell bleibt je nach Größe der Pute ein Rest übrig. Damit die Füllung aus der Pute nicht herausquillt, die beiden Putenschenkel mit dem Hautlappen am Bürzel zusammenbinden oder notfalls Küchengarn verwenden. Den Backofen auf 120° C Umluft erhitzen und die gefüllte Pute auf einem Bratrost auf mittlerer Schiene in den Backofen schieben. Fond und Weißwein in die Bratreine gießen und diese auf der untersten Schiene einschieben. Pilze oder Gemüse – letztere in grobe Stücke geschnitten – in die Bratreine geben und einfach mitgaren lassen. Da die Bratreine auch das abtropfende Fett der Pute auffängt und sich beim Garen dort eine aromatische Sauce bildet, behalten z.B. die frischen Pfifferlinge nicht mehr ihre goldgelbe Farbe, sondern werden leider etwas unansehnlich dunkelbraun. Die Pute 5 Stunden garen und jede viertel bis halbe Stunde mit dem Bratenfond übergießen.

In der letzten Viertelstunde der Garzeit die Temperatur des Backofens auf 240° C erhöhen und die Pute von beiden Seiten mit der Würzmischung bepinseln. Dann noch richtig kross und knusprig bräunen.

Nach dem Garen die Bratreine mit dem Bratenfond und den Pilzen respektive Gemüse herausnehmen und den Fond abschmecken. Die Füllmasse aus der Pute entnehmen und auf Tellern anrichten. Die Füllung ist vom Geschmack her sehr kräftig und Süße und Schärfe der Zutaten gleichen sich gut gegenseitig aus. Die Pute mit einem großen Fleischmesser zerteilen und Putenstücke auf die Teller geben.

Übrigens, hochwertige Küchengeräte wie Fleischmesser als Geschenk zu Weihnachten oder für die eigene Küche oder Zubehör für das Fondue am Silvesterabend gibt es beispielsweise bei [Migusta](#).

Die Waldpilze oder das Gemüse und die kräftige Sauce zu den Putenteilen und der Füllung dazugeben. Isst man die Füllung nicht mit, kann man noch einige Semmelknödel dazugeben, die man vor Ende der Garzeit der Pute zubereitet hat. Das Ganze mit etwas kleingeschnittener Petersilie garnieren.