

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 04. Dezember 2019** ▪  
**"Weihnachten weltweit" mit Johann Lafer**



**Sarah Bokop**

**Frankreich: "Dinde farcie aux marrons" - Gefüllte Truthahnbrust mit Maronenpüree und Bohnen im Speckmantel**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die gefüllte Truthahnbrust:**

2 Truthahnbrüste, mit Haut  
 5 vorgegarte und vakuumierte Maronen  
 1 altes, trockenes Weizenbrötchen  
 ½ Apfel, Granny Smith  
 1 Zwiebel  
 1 Zitrone  
 1 Ei  
 100 ml Hühnerfond  
 50 ml Weißwein  
 50 ml Sahne  
 2 EL Milch  
 1 Thymianzweig  
 1 TL glatte Petersilie  
 1 EL Rapsöl  
 2 EL kalte Butter  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.

Die Haut vom Truthahn abziehen und aufbewahren. Den Truthahn waschen und trocken tupfen. An einer Seite des Truthahns eine Tasche für die Füllung schneiden.

Für die Füllung Petersilie abbrausen und hacken. Das Weizenbrötchen, den Apfel und die 5 Maronen in feine Würfel schneiden und alles mit Ei, Salz, Petersilie und Milch vermengen. Truthahn mit der Füllung befüllen und die Öffnung mit einem Zahnstocher verschließen. Das Fleisch von außen mit Salz und Pfeffer würzen und in 1 EL Rapsöl anbraten. Hitze reduzieren. Butter und Thymian in die Pfanne geben und den Truthahn etwa 1 Minute von der anderen Seite garen. Auf ein Rost in den Ofen geben. Thymian aus der Pfanne nehmen. Das Fleisch nach etwa 15-20 Minuten aus dem Ofen nehmen, zwei Minuten ruhen lassen und in Tranchen schneiden.

Für die dazugehörige Sauce, die Zwiebel schälen und in Würfel schneiden. In die vorherige Pfanne geben und glasig dünsten. Mit Weißwein aufgießen und aufkochen lassen. Hitze reduzieren und Fond und Sahne hinzugeben. Zitrone auspressen. Vor dem Servieren mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Für den Haut-Chip die abgezogene Truthahnhaut bei mittlerer Temperatur zwischen 2 Lagen Backpapier in die Pfanne legen, mit Paprikapulver und Salz würzen und mit einem Topf beschweren. Nach etwa 20 Minuten den Haut-Chip zum Anrichten bereitlegen.

**Für das Maronenpüree:**

400 g vorgegarte, vakuumierte Maronen  
 120 g Butter  
 50 ml Gemüsefond  
 50 ml Sahne  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Püree 300 g Maronen grob hacken. 100 g Butter in einem Topf erhitzen und die Maronen darin bei mittlerer Hitze vier Minuten andünsten. Mit dem Gemüsefond und der Sahne aufgießen und mit einem Mixer cremig pürieren. Anschließend durch ein feines Sieb streichen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die übrigen 100 g Maronen halbieren und in Butter anbraten. Mit Salz abschmecken.

**Für die Bohnen im Speckmantel:**

300 g frische Bohnen  
 200 ml Gemüsefond  
 6 Scheiben geräucherter Speck  
 1 EL Rapsöl

Bohnen auf eine einheitliche Länge schneiden. Bohnen in Gemüsefond kochen, bis sie bissfest sind. In Eiswasser abschrecken und trocknen. Bohnen mit Speck ummanteln und in einer Pfanne bei mittlerer Hitze in Rapsöl knusprig ausbraten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.