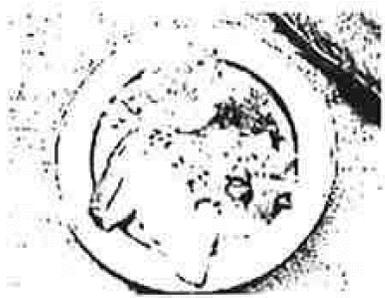


GEFÜLLTER TRUTHAHN

Kulinarisches von der Bergstraße



ZUTATEN: (für 20 Personen)

1 Truthahn , 6 mittelgroße Äpfel,
6 Zwiebeln, 1 Bund Thymian,
1 Bund Rosmarin, Salz, Pfeffer, Paprika.

Für die Soße:

3 Zwiebeln, 3 Karotten,
1 Sellerie, 1 Stange Lauch,
Rotwein, Geflügelfond,
Sahne, Salz, Pfeffer, Paprika, frischer Kerbel.

ZUBEREITUNG:

Den Truthahn von außen und innen kräftig würzen. Äpfel und Zwiebeln in grobe Würfel schneiden, in eine Schüssel geben und leicht mit Salz und Pfeffer würzen. Den Thymian abzupfen, zugeben, alles miteinander vermengen und in den Truthahn füllen. Die Beine des Truthahns mit einer Schnur zusammenbinden und ihn dann bei 140 - 150 Grad ca. 2,5 bis 3 Stunden braten. Für die Soße Zwiebeln, Karotten und Sellerie schälen und in grobe Würfel schneiden. Das Gemüse mit etwas Öl anbraten und mit Rotwein ablöschen. Den Lauch waschen, in Ringe schneiden und ebenfalls zugeben. Alles mit Geflügelbrühe auffüllen und die Soße 1 Stunde köcheln lassen. Anschließend die Soße passieren und mit Sahne verfeinern. Danach die Soße noch einmal aufkochen lassen und mit den Gewürzen abschmecken. Kurz vor dem Anrichten den frischen Kerbel hacken und darüber streuen.

Rezept: Restaurant "Schloss Auerbach"



CHEFKOCH.DE

Vanille - Eis - Crepes flambiert

Mehl mit Zucker, Salz und Vanillinzucker in einer Schüssel mischen. Eier und Milch verquirlen und esslöffelweise einrühren. Butter in einer Pfanne erhitzen. Nacheinander vier dünne, goldgelbe Crepes backen. Zugedeckt warm stellen.

Zitrone waschen. Gut abtrocknen. Zuckerwürfel daran reiben, sodass viel Zitronenaroma einziehen kann. Butter in der Pfanne erhitzen. Zuckerwürfel rein geben und langsam schmelzen lassen. Zitronen- und Orangensaft zugeben und erhitzen.

Vanille-Eiscreme portionieren. Auf gekühlten Glastellern verteilen. Crepes in die Buttermasse geben. Mit Calvados begießen. Anzünden und flambieren. Crepes als Viertel zusammenklappen. Auf die Eisstücke legen. Fond darauf verteilen. Sofort servieren.

Das Eis darf in der Zwischenzeit nur am Rand leicht schmelzen. In der Mitte muss es auf jeden Fall gefroren sein.

Zubereitungszeit: 25 Min. *50 Min*
Schwierigkeitsgrad: normal *5 apm*
Brennwert p. P.: keine Angabe

Zutaten für 8 Portionen:

100 g Mehl
40 g Zucker
2 Prise Salz
1 Pck. Vanillinzucker
4 Ei(er)
250 ml Milch
40 g Butter
2 Zitrone(n), ungespritzt
12 Würfel Zucker
60 g Butter
1 Zitrone(n), den Saft davon
1 Orange(n), den Saft davon
600 g Eis (Vanille)
12 cl Calvados

Verfasser: pebbles4