Gefüllte Weihnachtspute



Zutaten:

Menge:	Bezeichnung:
eine ganze	frische Junge Pute (2-3kg reichen f.8 Personen)
ca.10 Stück	Speckplatten (dünne Scheiben ca.10x10 cm)
7 frische	Eier
7 Stück	altbackene Brötchen
200 ml	Kaffeesahne
1/2	Muskatnuß
2 Stück	Zwiebeln
500 g	Wurzelwerk
500 g	Hühnerklein
1 Eßlöffel	brauner Bratenfond
	Gewürze
	Festen Nähfaden mit großer Nähnadel

Zubereitung:

Die frische Pute (keine Tiefkühlware) sorgfältig waschen
von Federresten, Hals und den Flügelspitzen befreien. Das Tier auf die Brust legen und die Haut entlang des Rückens aufschneiden. Mit kleinen Schnitten sorgfältig das Fleisch - vom Rücken zur Brust- von der Karkasse abschälen, so dass die Haut ganz und an einem Stück bleibt. Es bleiben nur die Unterschenkelknochen und Flügel in der nun entstandenen Hülle. Die Innenseite des jetzt knochenfreien Tieres mit Salz und Pfeffer würzen. Die Hülle kann jetzt mit der Hautseite nach außen, vom Hals aus beginnend, am Rücken wieder zugenäht werden. Eine Öffnung für die Füllung lassen.
Füllung:
Eier, geriebene Muskatnuss, Kaffeesahne, Salz verrühren und mit den in Würfel geschnittene Brötchen zu einem Teig verarbeiten (sollte vor dem Füllen mind. 2 Stunden ruhen). Wenn man der Füllung ca. 5 g in Scheiben geschnittenen Trüffel zugibt bekommt sie einen sehr feinen aromatischen Geschmack.

Nach dem Füllen (möglichst ohne Luft aber nicht zu straff) die Hülle sorgfältig verschließen. Wenn man den Nähfaden an einem Stück lässt, kann man ihn nach dem Braten besser wieder entfernen. Die Pute von außen mit Salz, Pfeffer und Paprika einreiben und mit den Rücken (Naht) nach unten in eine mit Speckplatten belegte Kasserolle legen. Langsam bei 150-180°C garen lassen. Die Brust und Keulenoberseite während des Bratens mit Speckplatten belegen, um eine starke Bräunung zu vermeiden. Nach ca. 90min den Braten auf eine feuerfeste Servierplatte legen. Jetzt kann der Faden rausgezogen werden.
Aus dem Hühnerklein , Zwiebeln und Wurzelwerk, sowie der ausgelösten Karkasse (am besten bereits am Vortag) ein kräftigen Fond bereiten. Mit diesem aus dem Bratensatz die Soße ziehen, solange wie die Pute auf einer feuerfesten Servierplatte noch einmal mal bei 210°C in der Herdröhre eine knusprige Kruste erhält.

von Olangg *Guten Appetit wünscht langguth-net.de*