



Truthahnschenkel an Rosmarinjus

Trutenfleisch aus heimischer Produktion ist ein Nischenprodukt, erst recht wenn es von Vögeln stammt, die nach den Bio-Richtlinien des KAG-Freiland-Labels gezüchtet werden. Der Wendelinhof in Niederwil AG ist diesbezüglich ein Pionier-Betrieb.

Die Filiale der Metzgerei Eichenberger in Oberwetzikon bietet KAG-Freiland-Fleisch an, Truthahn-Schenkel sind zwar selten im Angebot, aber es ist der richtige Ort, um danach zu fragen.

Ein Truthahn-Schenkel bringt rund 800g auf die Waage, er ist sehr saftig und dunkler als Hühnerfleisch. Am besten mariniert man den Schenkel über Nacht und brät ihn dann im Ofen heiss an. Danach lässt man ihn bei tiefer Temperatur bis zu einer Kerntemperatur von 75-78° garen. Mit etwas in Weisswein gelöstem Honig bestrichen, bildet sich dabei ein feines Krüstchen. Dazu ein Jus mit viel frischem Rosmarin, etwas Knoblauch und Peperoncino, der zum Schluss mit Butter leicht gebunden und verfeinert wird.

Zutaten (3 Portionen)

1 Truthahnschenkel, ca. 800g

Marinade:

2El Olivenöl
2Tl Pul biber mild (Paprika)
1/3Tl Salz
1/3Tl schwarzer Pfeffer
1Tl Zitronensaft

Zum Braten:

2Tl Honig

2El Weisswein

Rosmarinjus:

2dl Weisswein
3 üppige Rosmarinzweige
2 Knoblauchzehen
2-3cm Peperoncino
2dl Hühnerbouillon
5cl weisser Portwein
20g kalte Tafelbutter
Pfeffer

Zubereitung

Alle Zutaten für die Marinade vermischen und den Schenkel damit einpinseln. Mit Haushaltfolie abdecken und über Nacht ziehen lassen.

Truthahn-Schenkel eine Stunde vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen.

Ofen auf 220° vorheizen.

Schenkel in ein Bratgeschirr legen und mit der überschüssigen Marinade aus dem Teller übergießen. In die Mitte des Ofens schieben und 30 Minuten braten.

Weisswein und Honig leicht erhitzen und vermischen.

Schenkel aus dem Ofen nehmen und die Temperatur auf 100° zurückstellen, Ofen 2-3 Minuten entlüften.

Schenkel ringsum mit dem Honigwein einpinseln. Bratenthermometer an der dicksten Stelle einstecken. In den Ofen schieben und bis zu einer Kerntemperatur von 75° garen. Das dauert gut eine Stunde. Nach ca. 30 Minuten erneut mit Honigwein einpinseln. Zum Schluss Ofen auf 220° aufheizen und den Schenkel nochmals 5-6 Minuten braten, damit sich das Krüstchen kräftiger ausbildet (Die Kerntemperatur steigt dabei um 2-3°). Saft aus dem Bratgeschirr zum Rosmarin-Jus sieben. Schenkel aus dem Ofen nehmen und vor dem Aufschneiden 5 Minuten ruhen lassen.

Derzeit:

Nadeln von den Rosmarinzweigen abzupfen und mit einem Messerrücken etwas anquetschen. Knoblauch grob hacken, Peperoncino in feine Streifen schneiden. Zusammen mit Weisswein aufkochen und leicht köchelnd auf die Hälfte einreduzieren.

Eingekochter Wein absieben und zurück in die Pfanne geben. Hühnerbouillon und Portwein dazugießen. 10 Minuten leicht köcheln lassen. Temperatur zurückstellen. Kalte Butter mit einem Schwingbesen in die nicht mehr köchelnde Sauce einrühren. Mit etwas Pfeffer abschmecken.

Truthahnschenkel längs zu den Knochen tranchieren, anrichten und mit dem Rosmarinjus nappieren.



Truthahnschenkel, Zutaten Marinade





Zuaten Rosmarinjus



Honig im Weisswein auflösen



Truthahnschenkel angebraten



