WEIHNACHTSKÜCHE BEI MONES

Festtagsputer

Mit Orangen-Kräuterbutter und kräftiger Bratensauce

8-10 Personen mit Beilagen | 5-6 kg küchenfertig | insgesamt ca. 4-5 Stunden

Zutaten

- 1 roher, küchenfertiger, ungefüllter Puter (5-6 kg), frisch oder vollständig aufgetaut
- 150 g weiche Butter
- 2 unbehandelte Orangen: Abrieb von 1 Orange und Saft von beiden
- 1 unbehandelte Zitrone, davon etwas Abrieb
- 3 Knoblauchzehen, 4 Zweige Thymian, 2 kleine Zweige Rosmarin
- Etwa 30 g Salz und 2 TL schwarzer Pfeffer
- 4 Zwiebeln, 3 Möhren, 200 g Knollensellerie
- 700 ml schwach gesalzener Geflügelfond, bei Bedarf mehr
- 200 ml naturtrüber Apfelsaft
- Bei Bedarf 1-2 EL Speisestärke, kalt angerührt

Zubereitung

1. Vorbereiten und Kräuterbutter herstellen

Ofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Prüfen, ob Bräter und Puter hineinpassen; untere Einschubhöhe wählen. Verpackung, Innereienbeutel und nicht ofenfeste Halterungen entfernen. Nicht abwaschen, sondern trocken tupfen. Knoblauch und Kräuter fein hacken, mit Butter, Orangen- und Zitronenabrieb sowie der Hälfte des Pfeffers mischen.

2. Buttern und würzen

Brusthaut vorsichtig lösen, ohne sie einzureißen. Zwei Drittel der Butter darunter verteilen, den Rest außen dünn aufstreichen. Außen und in der Bauchhöhle mit Salz und übrigem Pfeffer würzen. Die Bauchhöhle ungefüllt lassen.

3. Braten

Gemüse grob schneiden und im Bräter verteilen. 400 ml Fond, Apfel- und Orangensaft angießen. Puter mit der Brust nach oben auf einen Brateinsatz über das Gemüse setzen; die Haut soll nicht in Flüssigkeit liegen. Etwa 3-4 Stunden braten. Alle 45-60 Minuten kurz kontrollieren, bei trockenem Boden Fond oder heißes Wasser nachgießen. Bräunt die Brust zu stark, locker mit Alufolie abdecken.

4. Garpunkt messen

Nach etwa 2½ Stunden mit der Kontrolle beginnen. Mindestens 74 °C an den dicksten Stellen beider Brusthälften, im inneren Keulenbereich und am inneren Flügelansatz erreichen. Ohne Knochenkontakt messen. Ist eine Stelle noch zu kühl, weitergaren und erneut prüfen. Zeit und Fleischsaftfarbe ersetzen kein Thermometer.

5. Ruhen lassen und Sauce kochen

Puter auf eine große Platte setzen und 25-30 Minuten locker abgedeckt ruhen lassen. Bratensatz mit übrigem Fond lösen, durch ein Sieb in einen Topf geben und Gemüse leicht ausdrücken. Überschüssiges Fett abschöpfen. 10-15 Minuten offen einkochen. Abschmecken und bei Bedarf mit wenig kalt angerührter Stärke binden; nochmals aufkochen.

6. Tranchieren

Keulen und Flügel an den Gelenken abtrennen. Brusthälften entlang des Brustbeins auslösen und quer zur Faser aufschneiden. Auf vorgewärmten Tellern mit heißer Sauce servieren.

So schmeckt es besonders gut

Kartoffelklöße oder Kartoffelgratin, Apfelrotkohl und Rosenkohl mit gerösteten Mandeln. Die Sauce separat reichen. Frag uns auch nach unserem fertigen Rotkohl.