

Truthahn mit Feigen-Glasur und Bacon

Für 6-8 Portionen:

Für den Truthahn:

3-4 kg Truthahn	2-3 rote Zwiebeln	1 Knolle Knoblauch
20 g Salbei und Thymian	Meersalz, Pfeffer	4 EL Olivenöl
500-700 ml Hühnerbrühe	250 g Bacon, Scheiben	

Für die Feigen-Glasur:

240 ml Hühnerbrühe	60 ml Weißwein	1 EL Dijon-Senf
1 Zitrone, Abrieb	60 ml Weißweinessig	120 ml Feigensirup
4 grüne Feigen, fein gehackt		

Für den Truthahn:

Den Truthahn mit den halbierten roten Zwiebeln, dem halbierten Knoblauch und den Kräutern füllen. Anschließend mit einer Bratenschnur umwickeln und dabei die Flügel und Beine festbinden. Gut mit Salz und Pfeffer würzen und mit Olivenöl einpinseln. In einen gusseisernen ovalen Bräter (31 cm) geben, Deckel aufsetzen und 1 ½ Stunden im Ofen braten. Dabei immer wieder Hühnerbrühe auf den Bräterboden nachgießen, damit der Truthahn nicht austrocknet. Nach einer Stunde den Deckel abnehmen und damit beginnen, den Truthahn im Backofen alle paar Minuten mit der Feigenglasur zu übergießen.

Währenddessen 2 TL Olivenöl in eine große Pfanne geben und bei mittlerer Wärmezufuhr erhitzen.

Den Speck anbraten, bis er leicht braun ist.

15-20 Minuten vor Ende der Bratzeit den Speck schichtweise nebeneinander auf den Truthahn legen, bis der Truthahn bedeckt ist.

Weiter großzügig mit der Glasur übergießen und die Hitze auf 210 °C erhöhen, bis die Glasur leicht karamellisiert. Den Truthahn vor dem Servieren etwa 15 Minuten ruhen lassen.

Für die Glasur:

Brühe, Weißwein, Dijon-Senf, Zitronenabrieb und Essig in einen Bräter geben. Die Flüssigkeit auf die Hälfte einreduzieren, dann die gehackten Feigen und den Feigensirup zufügen. Wieder auf die Hälfte einreduzieren, bis die gesamte Masse sirupartig und glänzend ist. Nach Geschmack würzen.

Tipps:

Als Richtwert für das Braten eines Truthahns mit 30 Minuten je Kilogramm Fleisch rechnen. Den Garvorgang in den ersten 15 Minuten mit einer Temperatur von 210 °C beginnen. Die Temperatur für die restliche Garzeit auf 180 °C reduzieren.

NN am 29. November 2024