



TRUTHAHNROULADE



QimiQ VORTEILE

- Backstabil
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Füllungen bleiben länger saftig



25



mittel

ZUTATEN FÜR 12892 G

FÜR DIE MARINADE

3800 g	Wasser
2 g	Salbeiblätter
2 g	Thymianblätter
6800 g	Truthahn, frisch

FOR THE STUFFING

750 g	Brioche, gewürfelt
100 g	Zwiebel(n), gewürfelt
100 g	Stangensellerie, geschält
100 g	Champignons, gewürfelt
25 g	Knoblauch, gehackt
100 g	Marroni, gegart
100 g	Cranberries/Preiselbeeren, getrocknet
300 g	
200 g	Ei(er)
10 g	Salz
5 g	Pfeffer
6 g	Salbei, klein gewürfelt
5 g	Thymian, gehackt
45 g	Weissmehl, Type 550

ZUBEREITUNG

1. Für die Marinade: Wasser zum Kochen bringen, Gewürze dazugeben und zur Seite stellen.
2. Truthahn von den Knochen befreiem, Thymian und Salbeiblätter hineinstecken und über Nacht in der Marinade einlegen.
3. Für die Füllung: Brioche in kleine Würfel schneiden und über Nacht trocknen lassen.
4. Gemüse ansautieren und abkühlen lassen.
5. QimiQ Saucenbasis mit Eier und Gewürze glatt rühren.
6. Briochewürfel mit Mehl bestäuben und mit der QimiQ Mischung und dem Gemüse gut vermischen.
7. Truthahn aus der Marinade nehmen und abtropfen lassen. Würzen und auf ein Sehtuch legen.
8. Truthahn mit der QimiQ Mischung füllen.
9. Mit einem Fleischfaden fest zubinden und auf ein Gitter legen.
10. Im Ofen bei 175 °C bis zu einer Kerntemperatur von 68 °C braten und zwischendurch mit Brühe übergießen.
11. Während der Truthahn kocht, aus den Knochen und Bratenrückstände eine Sauce herstellen. Mit QimiQ Saucenbasis binden.