

Rezept #4: heinrich's gebratene Truthahnschenkel im Tomatenbad

Wir haben ein altes sizilianisches Rezept mit modernen Garmethoden, asiatischen Einflüssen und Omas Küche verbunden. Mögen Sie Geflügel? Dann wird das Ergebnis Sie umwerfen. Garantiert!

Rezept für 2 Personen

2 Stk. Truthahnunterschenkel
2 Stk. Hühnerleber
Sojasauce ungesalzen
Salz
Pfeffer
Schumich's Sonnenblumenöl
1 kleine rote Zwiebel
1 TL *Schumich's* Weinsenf
2 EL Chutney „Triebiges Umadam“ von *s'Atelier-Loeckerei*
Semmelbrösel
Weinsalz Rosmarin der *Unkrautvernichterei*
Edelsüßes Paprikapulver
Blütenhonig vom *Honigschaf*
Thymian
Zimt
Schwarzer Pfeffer
Apfelbalsam von *Felix Weinstock*
1-2 gepresste Knoblauchzehen
Oliven- oder Erdnußöl zum Anbraten
1-2 Gläser Pizza & Pasta von *Peter's Land*
3 geschälte, würfelig geschnittene Kartoffel
geriebener Pecorino

Truthahnunterschenkel waschen und gut abtrocknen. Haut vom Fleisch ablösen, so dass eine Tasche entsteht. Die Truthahnschenkel in etwas Sojasauce, Salz und Pfeffer sowie 2 bis 3 EL gutem Pflanzenöl 2 Stunden im Kühlschrank marinieren.

Backrohr auf 100 Grad vorheizen.

Für die Füllung die Zwiebel schälen und grob schneiden. Mit Weinsenf, Hühnerleber, 1 EL Öl, Chutney und Semmelbröseln nach Bedarf im Standmixer zu einer feinen Paste verarbeiten. Mit Salz, Paprikapulver, etwas Honig und Thymian, Zimt, schwarzem Pfeffer und einem Schuss Apfelbalsam pikant abschmecken.

Truthahnschenkel aus der Marinade nehmen und gut abtrocknen, Marinierflüssigkeit aufheben. Fleisch an der dicksten Stelle mit einem scharfen Messer kreuzweise einschneiden. Füllung mit einem Teelöffel hineingeben und gut anpressen. Unter die Haut je nach Geschmack den Knoblauch streichen. Haut über die Truthahnschenkel ziehen und am unteren (dicken) Ende mit Küchenspagat gut verschließen.

Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, 1 bis 2 Thymianzweige oder getrockneten Thymian zugeben. Gefüllte Truthahnschenkel darin von allen Seiten rasant anbraten. Herausnehmen, in eine feuerfeste Form legen und im vorgeheizten Backrohr ca. 90 Minuten sanft garen. Nach der halben Garzeit die Marinierflüssigkeit, Pizza & Pasta sowie die Kartoffeln zugeben und alles zusammen fertig garen. Vor dem Servieren Küchenspagat entfernen, Sauce nochmals abschmecken. Truthahnschenkel mit Erdäpfeln und Sauce servieren, nach Geschmack mit etwas frisch geriebenem Pecorino bestreuen.

Dazu passen Couscous mit Bio-Zitronenschale sowie Bruschetta mit eingelegten Chiliringen (z.B. vom *Chilihof Kölbl*) und Zwiebelmarmelade von der *Zwiebelmanufaktur Eigner*.

Guten Appetit!

Als **Digestif** empfehlen wir ein Gläschen *Waldhof* Thymianbrand.

Produkte aus rein österreichischer Produktion von:

Weinhaus Schumich
s'Atelier – Löckerei
Unkrautvernichterei
Honigschaf
Felix Weinstock
Peter's Land
Chilihof Kölbl
Zwiebelmanufaktur Eigner
Waldhof

... erhältlich bei heinrich's | genuss | glas | weise