

# Truthahn mit pfefferiger Zitrus-Kräuterbutter



## Hauptgericht für 8 Personen

1	Stk.	Truthahn ca. 3.5 Kg
		Salz
5	EL	gemahlener Pfefferbouquet
2	Stk.	Zitronen
2	Stk.	Limetten
2	Stk.	Orangen
4	Stk.	Knoblauchzehen
2	Bund	Thymian
200	g	weiche Butter

### Zubereitung

1. Truthahn innen und aussen mit Salz und der Hälfte des Pfeffers würzen. Von jeweils der Hälfte der Zitrusfrüchte die Schale fein abreiben, Früchte auspressen. Restliche Früchte in Würfel schneiden. Mit dem Knoblauch und der Hälfte des Thymians in die Bauchhöhle geben.
2. Vom restlichen Thymian die Blättchen zupfen. Mit Zitruschalen-saft, Butter, restlichem Pfeffer und wenig Salz in einem Cutter mischen. Ein feuchtes Passiertuch in einem Bräter ausbreiten. Truthahn darauflegen und mit der Buttermasse rundum bestreichen. Den entstandenen Saft darübergießen. Den Truthahn in das Passiertuch wickeln und über Nacht im Kühlschrank marinieren.
3. Am nächsten Tag den Truthahn eine Stunde vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen. Backofen auf 180 °C vorheizen. Truthahn mitsamt Passiertuch in der unteren Ofenhälfte gut drei Stunden braten. Passiertuch zwischendurch mit dem ausgetretenen Saft begießen. Fertig gegarten Truthahn aus dem Passiertuch wickeln und zurück in den Bräter legen. Temperatur auf 220 °C erhöhen und nochmals 10 - 15 Minuten knusprig-goldbraun braten.

### Tipps

Im Salzwasser kurz vorgekochte Kartoffeln-, Rübli- und Kürbisstifte mit wenig Salz, Pfeffer, Thymian und Olivenöl würzen. Anstelle der Kartoffeln empfehlen wir ein Süsskartoffelpurre. Während des Tranchierens bei 250 °C im Backofen garen lassen und zum Truthahn servieren.

Den beim Braten entstandenen Saft durch ein Sieb abgessen und mit wenig Maisstärke aufkochen, bis die Sauce bindet.

Das Passiertuch wird verwendet, damit der Truthahn saftig bleibt. Statt eines Passiertuchs kann Aluminiumfolie verwendet werden.