

Festliches Menü! Rezept/Foto: Le Creuset
ESSEN & TRINKEN *liveMagazin* Nov/Dez 2016

Festtagsbraten mit Maronen-Champignon-Beilage

Zutaten für 4-6 Personen:

3-4 kg Pute, alternativ 1 Poularde, je 2 frische Zweige Thymian, Salbei und Rosmarin, 2 Lorbeerblätter, 1-2 Knoblauchzehen, 4-6 EL Olivenöl, 2-3 große Butterflocken, 3 Schalotten, 1 EL Zucker, 100 g gewürfelten Speck, 250 g halbierte Champignon, 400 g Maronen, fertig geschält, Salz, Pfeffer oder Piment d'Espelette

Zubereitung:

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Die Pute von innen mit Salz und Pfeffer (wahlweise Piment d'Espelette) gut und reichlich würzen sowie die frischen Kräuter mit Lorbeerblättern und Knoblauch hinzufügen. Danach die Pute auch nochmal von außen gut salzen und in den gusseisernen Bräter setzen. Bevor sie in den Ofen kommt mit Olivenöl übergießen und Butterflocken darauf setzen. Anschließend für 1-1,5 Stunden ohne Deckel in den Backofen geben und immer wieder mit dem eigenen Saft übergießen. In einer Pfanne Schalotten und Speck in Olivenöl anschwitzen und mit dem Zucker 3 Minuten karamellisieren lassen, danach die Maronen sowie die Champignons hinzugeben und mit Salz, Pfeffer oder Piment d'Espelette würzen. Diese Mischung in den Bräter um die Pute schichten und zusammen 30 Minuten bei 180°C ohne Deckel im Backofen braten.

