Rezept

# Truthahn mit Tandoori-Paste und Ananasragoût

Ein Rezept von Truthahn mit Tandoori-Paste und Ananasragoût, am 24.05.2025

## Zutaten

| | |
|---|---|
| **1** | Truthahn (5,8 kg) |
| | schwarzer Pfeffer aus der Mühle |
| **1** | Bio-Orange |
| **1** | großer Bund glatte Petersilie |
| **300 g** | Zwiebeln |
| **2 EL** | Butter |
| **2** | Ananas (etwa 1,5 kg Fruchtfleisch) |
| **1** | kleine rote Chilischote |
| **2 EL** | Butter |
| **200 ml** | frisch gepresster Orangensaft |
| | Holzspieße |
| | Salz |
| **3 TL** | Tandoori-Paste (Asienladen) |
| **1** | Bio-Zitrone |
| **2 Zweige** | Minze |
| **1 l** | Geflügelfond (aus dem Glas) |
| **1 EL** | Speisestärke |
| **1 Stück** | frischer Ingwer (20 g) |
| **1** | Zwiebel (70 g) |
| **100 ml** | Pfirsichlikör |
| | 12-16 mittelgroße Minzeblätter |
| | Alufolie |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 6-8 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 1275 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 120°C (Ober und Unterhitze) vorheizen. Den Truthahn kalt abbrausen und mit Küchenpapier trockentupfen. Flügelspitzen, Kragen und Bürzel abschneiden und die Knochen klein hacken. Den Braten von innen und außen salzen, pfeffern und die Tandooripaste kräftig einmassieren.

2. Orange und Zitrone heiß waschen und mit Schale grob zerteilen. Kräuter waschen und trockenschütteln. Zwiebeln abziehen und grob schneiden. Alles mit der Hälfte der Zwiebeln mischen, den Truthahn damit füllen und mit Holzspießen verschließen.

3. Den Truthahn mit der Brustseite nach unten auf ein tiefes Blech setzen, die übrigen Zwiebeln und Truthahnabschnitte darauf verteilen und 250 ml Geflügelfond angießen. Den Braten im Ofen (Mitte) 3 Std. garen. Dabei nach und nach den restlichen Fond dazugießen und das Fleisch mehrmals damit einpinseln.

4. Danach den Braten herausnehmen, Brüste und Flügel auslösen, in Alufolie wickeln und beiseite stellen. Keulen abtrennen, mit der Fleischseite nach unten in den Bratenfond legen und noch 1 Std. 30 Min. garen. 20 Min. vor Garzeitende die Brüste und Flügel zu den Keulen legen und wieder erwärmen.

5. Die Ananas schälen, säubern, vierteln und den Strunk entfernen. Fruchtfleisch in etwa 1/2 cm große Würfel schneiden. Ingwer schälen und klein hacken. Chili entkernen und fein hacken. Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Die Butter in einem Topf (24 cm Ø) aufschäumen, Zwiebeln darin 5 Min. glasig dünsten. Mit Pfirsichlikör ablöschen, Orangensaft angießen, aufkochen, Ananaswürfel, Ingwer und Chili einlegen und offen bei mittlerer Hitze in 25 Min. einkochen. Die Minzeblätter waschen, trockentupfen und in feine Streifen schneiden. Das Ananasragoût leicht salzen, mit der Minze verfeinern und etwas abkühlen lassen.

6. Das Fleisch auf ein 2. Backblech legen. Den Ofen auf Grillfunktion stellen. Butter in einem kleinen Topf aufschäumen lassen, leicht salzen. Die Fleischstücke mit der Butter bepinseln und im Ofen (Mitte) in 8-10 Min. goldbraun grillen. Dabei immer wieder mit der flüssigen Butter bestreichen.

7. Inzwischen den Bratenfond durch ein Sieb passieren, aufkochen und einige Min. köcheln lassen. Die Stärke mit etwas kaltem Wasser anrühren, die Sauce damit binden und 3 Min. bei geringer Temperatur kochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die kross gebratenen Truthahnstücke aufschneiden und mit Sauce und dem warmen Fruchtragoût auf vorgewärmten Tellern servieren. Reis oder Couscous dazu servieren.