Marinierte Putenoberkeule mit Pfifferlingen und Gemüse

Putenoberkeule mit Gemüse in Sauce

Bei dieser frischen, großen Putenoberkeule entschied ich mich zum einen für eine asiatisch orientierte Marinade, zum anderen zum Ausbeinen der Keule, so dass dann ein Braten vorliegt, der nach dem Garen in zwei gleichgroße Teile zertrennt werden kann. Zubereitet habe ich die Keule dann klassisch mit Pfifferlingen und viel Gemüse in einer Bratensauce. Die Pfifferlinge und das Gemüse können dann als Beilage serviert werde. Das Rezept ist für 2 Personen.

Zutaten:

- 1 frische Putenoberkeule, ca. 1,3 kg

Marinade:

Die verwendeten Saucen bekommen Sie im Asia-Shop oder in der Feinkost-Abteilung Ihres Discounters.

- 3 Knoblauchzehen
- 1 Stück frischer Ingwer (Walnussgröße)
- 1 rote, thailändische Chilischote
- 2 EL Olivenöl
- Salz

- Pfeffer
- Koriander
- Kreuzkümmel
- türkischer Pul biber
- Bratenwürze (oder selbst zusammengestellt: Paprika, Piment, Pfeffer, Curcuma, Knoblauch, Lorbeerblätter, Nelken, Salbei, Sellerie, Senf, Sesam)

- 2 TL Sambal brandal
- 2 EL Chicken Marinade Teriyaki
- ½ TL Black Bean Garlic Sauce
- 1 TL Austern-Sauce
- 1 TL Worchestershire-Sauce
- 2 TL Honig

Gemüse:

- 100 g frische Pfifferlinge
- 2 große Kartoffeln
- 2 große Karotten
- 1 Stange Lauch
- 2 grüne Pepperoni
- 1 rote Zwiebel
- 2 Lauchzwiebeln
- 1 kleines Stück Meerrettich
- 1 kleines Stück Knollensellerie
- 3 Zweige frisches Kraut vom Knollensellerie

- 1 l Hühnerfond

- Olivenöl

Vorbereitungszeit: ½ Std. **| Marinierzeit:** 24 Stdn. **| Zubereitungszeit:** 1 ½ Stnd.

Putenoberkeule …

Für das Entbeinen der Putenoberkeule habe ich zwar ein Ausbeinmesser, aber ich habe mein neues Hackmesser von butch.de verwendet, das extrem scharf ist und das Ausbeinmesser bei der Schärfe in Längen schlägt. Das Hackmesser ist ca. 15 cm lang, sehr schwer und liegt sehr gut in der Hand. Also sollte man auch auf die eigenen Finger achten. Man kann mit dem Hackmesser aufgrund seine Schwere auch problemlos Knochen oder Gelenke spalten, dies war hier aber nicht notwendig. Mit dem Hackmesser schneidet man den großen Knochen der Putenoberkeule extrem einfach und sauber aus dem Bratenfleisch heraus. Es ist beeindruckend, wie einfach das geht.

… entbeint …

Das Hackmesser ist aber nicht nur zum Ausbeinen, Zerteilen von Knochen oder später auch zum Zerschneiden und Portionieren der großen Bratenfleischstücke geeignet. Ich habe das Hackmesser auch aufgrund seiner sehr breiten Klinge zum Zerdrücken der Knoblauchzehen und, nach vorherigem Zerkleinern, ebenfalls Zerdrücken des Ingwers verwendet. Das klappt problemlos.

Entbeinen Sie die Putenoberkeule.

Zerdrücken Sie die geschälten Knoblauchzehen mit dem Hackmesser. Geben Sie grobes Meersalz darauf und zerdrücken und vermischen beides mit einer Gabel, bis von den Knoblauchzehen nur noch kleine Stückchen vorhanden sind. Da der frische Ingwer sehr faserig ist, schneiden Sie ihn zuerst in kleine Stücke. Diese zerdrücken Sie ebenfalls mit dem Hackmesser. Schneiden Sie die Chilischote in kleine Stücke.

… und Marinade …

Geben Sie für die Marinade zuerst das Olivenöl in eine kleine Schüssel, dann die kleingedrückten bzw. -geschnittenen Gemüsestücke. Dann noch die Gewürze. Und schließlich noch die Saucen und den Honig. Verrühren Sie alles kräftig.

… und fertig mariniert für 24 Stunden im Plastikbeutel

im Kühlschrank

Geben Sie die entbeinte Putenoberkeule in einen großen Gefrierbeutel und füllen Sie die Marinade darauf. Den Gefrierbeutel gut verschließen und dann die Marinade im Beutel kräftig für 5 Minuten in das Bratenfleisch einkneten. Lassen Sie das Fleisch über Nacht in der Marinade im Kühlschrank marinieren.

Das Gemüse für den Braten und die Sauce

Schälen Sie Kartoffeln, Karotten, Zwiebel und Knollensellerie. Die Kartoffeln verwenden Sie im Ganzen, alles andere schneiden Sie in grobe, mundgerechte Stücke. Erhitzen Sie Olivenöl in einem Bräter. Nehmen Sie das Bratenfleisch aus der Marinade und braten Sie es in dem heißen Olivenöl zuerst für ca. 2–3 Minuten auf der Fleischseite an. Dann wenden Sie es auf die Hautseite, geben auch schon die Pfifferlinge hinzu und braten es auf dieser Seite ebenfalls 2–3 Minuten an. Geben Sie schließlich die restlichen Gemüsestücke und auch das Selleriekraut hinzu. Löschen Sie alles mit dem Hühnerfond ab.

Der Putenbraten mit dem Gemüse im Hühnerfond im Bräter

Erhitzen Sie den Backofen auf 180 °C Umluft und schieben Sie den Bräter auf mittlerer Schiene in den Backofen. Der Bräter

bzw. sein Inhalt brauchen etwa 10 Minuten, bis sie die Temperatur des Backofens annehmen. Dann schalten Sie den Backofen auf 160 °C herunter und lassen alles 1 Stunde köcheln.

Nehmen Sie den Bräter aus dem Backofen heraus. Sie werden vermutlich die Sauce gar nicht nachwürzen müssen, weil sie durch den Hühnerfond, den marinierten Braten und das Gemüse genügend Geschmack entwickelt hat. Auch beim Portionieren des Bratens zeigen sich wieder die Vorzüge des Hackmessers von butch.de, mit dem sich der Braten zuerst in zwei Teile und dann ganz leicht in portionsgerechte Scheiben schneiden lässt. Richten Sie die Bratenscheiben auf einem Teller an, geben Sie verschiedene Gemüsestücke und jeweils eine Kartoffel dazu und übergießen alles mit viel Sauce. Wenn Sie möchten, können Sie noch kleingeschnittenes Selleriekraut darüber verteilen, aber das Gericht ist so schmackhaft, dass ich diesmal darauf verzichtet habe.