

Ruinart

RUINART ROSÉ IN MAGNUM X TRUTHAHN MIT LEBKUCHENBUTTER, KÜRBISVARIATIONEN UND PREISELBEERSAUCE



ZUTATEN

Für 8 Personen

Vorbereitung – 30 Minuten

Backzeit – 3,5 Stunden

- 1 Truthahn von 4 kg (ausgenommen)
- 2 Zwiebeln
- 2 Karotten
- ½ Knoblauchknolle
- 1 Kräutersträußchen (Thymian, Lorbeerblatt, Petersilie, Basilikum, Rosmarin, Estragon)
- 100 g Butter
- 2 Scheiben Lebkuchen
- 450 g Preiselbeeren
- 40 g Rosinen
- 25 cl Orangensaft
- 50 g brauner Zucker



Das Rezept entdecken

Von Valérie Radou

Private Küchenchefin
der Maison Ruinart

RUINART ROSÉ IN MAGNUM X GEBRATENER KÜRBIS



Die Lebkuchenbutter

Die Lebkuchenscheiben trocknen lassen und zu Paniermehl zerreiben. Den Truthahn salzen und pfeffern, das Kräutersträußchen und drei Knoblauchzehen hineinfüllen. Die Lebkuchenkrümel und die Butter vermischen und unter die Haut des Truthahns einfügen. Den Backofen auf 160° C vorheizen.

Der Truthahn

Den Truthahn in Seitenlage auf das kleingeschnittene Gemüse plus die übrigen, ungeschälten Knoblauchzehen legen.

Für 30 Minuten im Ofen braten, dann auf die andere Seite umdrehen. Regelmäßig mit dem Bratensaft begießen. Den Truthahn nach einer Stunde mit dem Bauch nach unten legen und eine weitere Stunde braten.

Dann umdrehen und weiterbraten. Überprüfen Sie regelmäßig den Garzustand – der Truthahn ist ganz durch, wenn der Bratensaft transparent aussieht. Aus dem Ofen nehmen und mit Alufolie zugedeckt ruhen lassen. Das Fett vom Bratensaft abschöpfen und diesen durchsiehen.

Die Preiselbeersauce

Die Preiselbeeren 20 Minuten lang im Orangensaft mit dem Zucker kochen; die Rosinen hinzufügen und weich werden lassen.

Den Truthahn tranchieren. Den Bratensaft über die Truthahnscheiben gießen und dazu die Preiselbeersauce und die Kürbisvariationen reichen.

DER PROFI-TIPP

Die Rosinen lassen sich durch Datteln ersetzen.

Um festzustellen, ob der Truthahn ganz durchgegart ist, schauen, ob der Bratensaft klar ist.



ZUTATEN

Vorbereitung – 30 Minuten

Backzeit – 30 Minuten

- 1 Butternutkürbis
- 1 Hokkaidokürbis
- 2 rote Zwiebeln
- 15 cl Honig
- 2 Teelöffel
- Fünf-Gewürze-Pulver
- geröstete Kürbiskerne
- 4 Esslöffel Olivenöl
- 3 Knoblauchzehen
- Rosmarin
- 1 Teelöffel *fleur de sel*

Zubereitung

Den Kürbis schälen und teilen, beide Hälften in Spalten schneiden. Die Zwiebeln schälen und in dicke Scheiben schneiden.

Würzen

Die Kürbisspalten in eine Schüssel geben, Gewürzpulver, Knoblauch, Olivenöl, Rosmarin und Salz hinzufügen.

Umrühren und alles 30 Minuten lang marinieren lassen.

Garzeit

Den Backofen auf 180°C vorheizen; die Form in den Ofen stellen und das Gemüse konfieren lassen, bis es weich ist (etwa 30 Minuten). Aus dem Ofen nehmen, mit Kürbiskernen bestreuen und servieren.

Ruinart

RUINART ROSÉ IN MAGNUM X EINGELEGT BUTTERNUT-KÜRBIS



ZUTATEN

Vorbereitung – 20 Minuten

Kochzeit – 5 Minuten

400 g Butternutkürbis
300 ml Wasser
15 bis 20 cl Apfelessig
80 bis 100 g Zucker
2 Teelöffel Salz
3 Scheiben Ingwer
1 geschälte Knoblauchzehe
Schale von 1 Orange
Koriandersamen
Senfkörner
Rosmarin

Zubereitung

Den Butternutkürbis schälen und in Stücke schneiden.

Wasser, Zucker, Salz und Apfelessig aufkochen.

Die Kürbisstücke hineingeben und ab dem erneuten Kochen eine Minute lang blanchieren.

Würzen

Die Kürbisstücke abtropfen lassen und in ein Einmachglas geben. Knoblauch, Orangenschale, Ingwer, Samen und Körner hinzufügen. Mit der Flüssigkeit aufgießen, das Glas fest verschließen und nach dem Abkühlen im Kühlschrank aufbewahren.

DER PROFI-TIPP

Faustregel: 1 Teil Zucker + 2 Teile Apfelessig + 3 Teile Wasser.



Ruinart

RUINART ROSÉ IN MAGNUM X SQUASH GNOCCHI



ZUTATEN

Vorbereitung – 30 Minuten

Kochzeit – 30 Minuten

400 g Hokkaidokürbis
350 g Mehl
1 Ei
1,5 l Gemüsebrühe
Olivenöl
Butter
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Den Hokkaidokürbis schälen und entkernen.

In Stücke schneiden, 15 - 20 Minuten lang dämpfen und dann pürieren.

Das Ei hinzufügen, würzen und alles vermengen.

Diese Mischung in eine Schüssel geben und so viel Mehl unterkneten, bis der Teig nicht mehr an den Fingern klebt. 1 Stunde lang im Kühlschrank ruhen lassen.

Formen

Die Arbeitsplatte leicht bemehlen. Ca. 1 cm dicke Rollen aus dem Teig

formen, und davon etwa 1 cm lange Stücke abschneiden.

Diese Stücke bekommen durch das Rollen auf einem Gnocchi-Brett die charakteristische Form.

Kochen

Die Gemüsebrühe zum Kochen bringen und die Gnocchi hineinwerfen. Zwei Minuten lang kochen lassen. Abtropfen lassen, Olivenöl und Butter hinzugeben.

Alternativ kann man die abgegossenen Gnocchi auch in einer Pfanne mit Olivenöl und Butter aufbraten.



DRINK RESPONSIBLY