

Gefüllte Trutenschenkel mit Äpfeln und Preiselbeeren

- 1 Trutenschenkel ohne Bein, ca. 1,5kg
- 200g Geflügelleber
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehen
- 4c.s. Petersilie grob gehackt
- 2c.s. Kerbel grob gehackt
- 1c.c. Thymian grob gehackt
- 1 Ei
- 20g Butter
- 2 Scheiben Brioche

Füllung

- 3 Äpfel
- 250g frische oder gefrorene Preiselbeeren
- 40g Butter
- 2c.c. Geflügelfonds

1. Knoblauch und Zwiebel fein hacken. Geflügelleber von Hand schneiden. Das Briochebrot tosten und in kleine Würfel schneiden.
2. Butter in einer Bratpfanne erhitzen. Zwiebel und Knoblauch 15min darin dünsten. Geflügelleber dazu, 5min kochen. Kräuter und Briochewürfel hinzufügen. Gut rühren, von der Hitze nehmen und abkühlen lassen. Wenn es lauwarm ist, Ei hinzufügen und noch einmal gut rühren.
3. Ofen auf 180°C vorwärmen. Trutenschenkel flach auslegen und Füllung darauf verteilen. Schenkel einrollen und mit einer Schnur festbinden. Fleisch in eine ofenfeste Form legen und 50min lang garen, Schenkel regelmässig drehen.
4. Äpfel waschen, aushöhlen und in Scheiben schneiden. 20g Butter in einer Bratpfanne erhitzen, Äpfel 10min darin anbraten.
5. Restliche Butter mit den Preiselbeeren in einer Pfanne erwärmen, Preiselbeeren durch Rühren aufplatzen. 20cl Wasser und Geflügelfonds hinzufügen und 5min auf niedriger Hitze einkochen.
6. Trutenschenkel in Scheiben schneiden, mit Äpfeln garnieren und Preiselbeersauce separat servieren. Eventuell mit in Butter gewendeten Spätzle servieren.

Guten Appetit!