

# Gegrillter Truthahn

Gesamtzeit **130 Min.** 130 Min. Vorbereitungszeit

Nährwertangaben (pro Portion):  
**2981 kJ / 710 kcal**

Fett: **18,6 g** Eiweiß: **67,9 g**  
Kohlenhydrate: **64,4 g**

## ZUTATEN

4 Portion(en)

<b>1</b>	Truthahn
<b>150 ml</b>	Orangensaft
<b>2 EL</b>	Honig
<b>8 EL</b>	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
<b>0,5</b>	Baguette
<b>150 g</b>	Speckwürfel
<b>100 ml</b>	Milch
<b>1</b>	Ei
<b>3 EL</b>	Rapsöl
<b>0,5</b>	Muskatnuss, gerieben
<b>600 g</b>	Kartoffeln, geschält
<b>300 g</b>	Kohlsprossen
<b>300 g</b>	Petersilienwurzel
<b>1</b>	Granatapfel

## ZUBEREITUNG

### Schritt 1

Für die Füllung das Baguette in kleine Würfel schneiden. Den Speck mit 3 EL Rapsöl in einer Pfanne auslassen. Baguettewürfel dazugeben und mitrösten.

### Schritt 2

Anschließend in eine Schüssel geben und mit Milch und 4 EL Sojasauce übergießen. Ei und geriebene Muskatnuss dazugeben, alles gut vermischen.

### Schritt 3

Einen Bräter in den Ofen stellen und auf 160°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

### Schritt 4

Den Truthahn von innen auswaschen und überschüssiges Fett herausnehmen. Truthahn mit Brotmasse füllen und in den Bräter legen. Für ca. 90 Minuten im Ofen garen.

### Schritt 5

Aus Honig, Orangensaft und 4 EL Kikkoman Sojasauce eine Glace anrühren. Nach einer Stunde Garzeit regelmäßig die Haut vom Truthahn mit der Orangen-Sojasauce-Glace bestreichen.

### Schritt 6

Inzwischen Kartoffeln, Kohlsprossen,

Petersilienwurzel waschen und trocknen. Die Kartoffel schälen und im kalten Wasser aufsetzen. Etwa eine halbe Stunde, bevor der Truthahn fertig ist, die Kartoffeln kochen.

### **Schritt 7**

Die Petersilienwurzel schälen und beliebig schneiden. Von den Kohlsprossen die äußeren Blätter entfernen, den Strunk kreuzweise einschneiden und im kochenden Wasser ca. 4 Minuten blanchieren.

### **Schritt 8**

Petersilienwurzel und Kohlsprossen für die letzte halbe Stunde zum Truthahn in den Bräter geben.

### **Schritt 9**

Den Granatapfel halbieren und mit einem Löffel auf die Außenseite klopfen, dabei den Granatapfel über eine Schüssel halten und die herausfallenden Kerne auffangen.

### **Schritt 10**

Für die letzten 10 Minuten den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze hochdrehen und den Truthahn bräunen. Dabei immer wieder die Haut mit der Glace einpinseln.

### **Schritt 11**

Zum Schluss den Truthahn mit Kartoffeln, Petersilienwurzel und Kohlsprossen servieren und mit Granatapfelkernen garnieren.