KIKKOMAN

Gegrillter Truthahn

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

Nährwertangaben (pro Portion):
2.981 kJ / 710 kcal

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

ZUTATEN

4 Portion(en)

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