

Dinde aux marrons avec pommes duchesse dans sa sauce aux morilles
(Pute mit Maronen, "pommes duchesse" (Kartoffelkroketten) und Morchelsauce)

Zutaten für 6 Personen:

Für die "Pommes duchesse" (Kartoffelkroketten):

2 kg Kartoffeln
200 g Butter
3 Eier
4 Eigelb
Muskatnuss, gerieben
Salz
1 Spritzbeutel
1 Dose gekochte Maronen/Esskastanien (560 g Abtropfgewicht)

Für die Pute:

1 schöne Pute
Olivenöl

Für die Morchelsauce:

75 g getrocknete Morcheln
50 g Butter
60 ml Cognac + 1 EL Cognac extra
200 ml Kalbsfonds
800 ml Flüßigsahne (Schlagsahne)

1. Etappe: die "pommes duchesse"

1. Kartoffeln schälen und kochen (Dampfkochtopf) und dann pürieren.
2. Dem Kartoffelpüree die Butter, die Eier und die Eigelbe hinzufügen, dann mit Muskatnuss würzen und salzen.
3. Eine Backofenplatte buttern.
4. Das Püree mit dem Spritzbeutel kleine Runde Kroketten darauf formen.
5. Unter dem Grill im Backofen goldbraun backen.

2. Etappe: die Pute:

Das ist relativ einfach: die Pute mit Öl bestreichen, salzen und 2 Stunden im Backofen bei 180° C garen. Ab und zu mit Bratensaft übergießen und nach der Hälfte der Zeit umdrehen. Man kann auch noch Butterstücke unter die Haut geben, um das Ganze noch zarter zu machen. 10 Minuten vor Ablauf der Garzeit die Maronen hinzugeben.

3. Etappe: die Morchelsauce:

- 1. Heizen Sie einen Topf mit Wasser auf und geben Sie die getrockneten Morcheln dazu.*
- 2. Nehmen Sie den Topf vom Herd und lassen Sie die Morcheln darin 1 Std. einweichen.*
- 3. Nach einer Stunde putzen Sie die Morcheln, zerlassen die Butter in einem Topf und erhitzen die Morcheln darin, bis Sie das gesamte Wasser wieder abgegeben haben.*
- 5. In dem Moment gießen Sie die 40 ml Cognac dazu und flambieren das Ganze. Vorsicht, schalten Sie vorher die Dunstabzugshaube ab.*
- 6. Gießen Sie den Kalbsfonds dazu und lassen Sie das Ganze bis zur Hälfte einreduzieren.*
- 7. Geben Sie die Sahne hinzu, salzen Sie und geben den EL Cognac hinzu.*
- 8. Einreduzieren bis die Sahne cremig wird.*

Dazu passt ein guter roter Bordeaux (2013-er Médoc, zum Beispiel) oder ein roter Burgunder.

Die traditionelle Vorspeise zu Weihnachten sind frische Austern, entweder Natur mit Zitronensaft oder mit einer Zwiebelvinaigrette.

Die traditionelle Nachspeise ist ein Baumkuchen, die "bûche de Noël".

*Et voilà, bon appétit et joyeux Noël à toutes et à tous!
Fröhliche Weihnachten !*