

# Thanksgiving

☒ Das Thanksgiving Menü besteht aus:

- a) Kürbissuppe
- b) Pute und
- c) Cranberry-Creme

und passt einzeln gegessen nicht nur zu Thanksgiving, sondern überhaupt in den Herbst oder Winter.

## **Kürbissuppe:**

Für die Kürbissuppe benötigen Sie für vier Personen zwei mittelgroße Hokkaido-Kürbisse, 250 ml Crème fraiche, etwas Butter, Safran (am besten in Fäden, nicht den billigeren und geschmacklosen gemahlenden), frisch gemahlenden Pfeffer und Meersalz (anderes geht auch).

Den Kürbis entkernen (die dünne orangefarbene Schale kann mitgegessen werden) und nicht zu fein würfeln – das Fleisch zerkoht ohnehin schnell und sollte zuletzt noch etwas bissfest sein. Die Kürbiswürfel mit Butter, Salz und Crème fraiche ansetzen, ggf. etwas Wasser hinzufügen, damit die Konsistenz nicht zu breiig wird. Nach spätestens 15 min ist das Gemüse zu einer sämigen Suppe verkoht, die nur noch mit Safran und frisch gemahlendem Pfeffer abgeschmeckt werden muss.

Um die Suppe noch festlicher gestalten, verträgt sie auch gut eine Einlage, zum Beispiel Esskastanien (Kastanien kreuzweise und zu mindestens einem Drittel der Schale einschneiden, im Backofen platzen lassen und backen, bis der Duft verräht, dass sie gar sind – ca. 15min, nicht länger, dann werden die Kastanien zäh). Halbieren oder in feine Blättchen schneiden, das ist Geschmackssache, und kurz vor dem Servieren in die Mitte der gefüllten Teller geben. Die Kürbissuppe kann auch

als eigenständige Mahlzeit, ggf. mit Fleischklößchen, gegessen werden!

### **Pute:**

Für die Pute benötigen Sie ein schönes Stück aus der Brust (bei Keule müssen Sie etwas mehr Gewicht rechnen) von 1,5 bis 2 kg. Am besten vorbestellen oder vom Biobauern schicken lassen. Sie füllen mit 4 festfleischigen, säuerlichen Äpfeln, ca. 150g Cashewkernen, 60g Rosinen und 3 großen Zwiebeln (oder vier kleinen) sowie Salz, Pfeffer, Rosmarin und – je nach Geschmack – Lavendel. Das Fleisch waschen und mit Küchenkrepp trocken tupfen, anschließend von allen Seiten kräftig in Öl anbraten. Mit dem ausgetretenen Fett in eine ausreichend große Form geben. Den Ofen auf mindestens 180 Grad (Gas) oder 200 Grad (Elektro) vorheizen. Das Fleisch zusammen mit den in Ringen geschnittenen Zwiebeln, den in Spalten geschnittenen und geschälten Äpfeln, einer Handvoll Cashewkernen, einem Esslöffel Rosinen, drei Zweigen Rosmarin und ggf. einem Zweig Lavendel sowie Salz und Pfeffer – rot oder weiß – nach Geschmack für mindestens eine Stunde zugedeckt garen, dabei mehrfach mit der Bratenflüssigkeit befüllen. \_Die Gewürzzweige entnehmen. Das Fleisch vor dem Aufschneiden mindestens eine Viertelstunde ruhen lassen. Dazu Kartoffeln oder Süßkartoffeln reichen. Wer neben der Apfel-Zwiebel-Beilagenfüllung noch Gemüse möchte, kann auf Rotkohl, Spitzkohl oder Grünkohl zurückgreifen. Dies dämmt jedoch den Eigengeschmack von Braten und Beilage und ist nur zu empfehlen, wenn das Gemüse „pur“, das heißt ohne weitere Würze, gegart wird.

### **Cranberry-Creme**

Für das Dessert 1 Glas à 250g Cranberry-Konfitüre mit etwas Wasser oder Erdbeersaft glattrühren und dann kleine Gläser zur Hälfte damit füllen. Diese mit der gleichen Menge Sahneyoghurt (10% Fett) auffüllen und vorsichtig einmal umrühren, so dass noch ein „Strudel“ zu sehen ist. Mit frischen Cranberries oder gehackten Pistazien und einigen Minzblättchen dekorieren.

Als Wein bietet sich ein kräftiger Rotwein ohne Säure an, beispielsweise ein israelischer Negroamaro oder ein sizilianischer/apulischer Primitivo. Soll es amerikanischer sein, tut es natürlich auch ein entsprechender kalifornischer Wein, bei dem man aber vorab testen sollte, ob er nicht zu marmeladig geraten ist.

Zurück zu Mottopartys