

# Herb Roasted Turkey



## Zutaten:

- 1 14-16 pound turkey
- 8 tablespoons unsalted butter
- Grated zest of 1 lemon
- 2 handfuls of fresh flat-leaf parsley
- 2 handfuls of fresh thyme leaves
- 2 handfuls of fresh sage leaves
- 3 teaspoons coarse salt, plus more for seasoning
- 2 teaspoons freshly ground pepper, plus more for seasoning
- 2 lemons, each cut into halves

## Zubereitung:

1. When you're ready to roast the bird, remove the turkey from the refrigerator, remove the giblets from inside, rinse turkey with cool water, and pat dry with paper towels. Let it rest on a baking sheet for 2 hours until it comes to room temperature.
2. In a food processor, combine the butter, lemon zest, 1 handful of parsley, 1 handful of thyme and 1 handful of sage leaves and pulse for 1-2 minutes until everything is evenly incorporated. Add 1 teaspoon of salt and 1/2 teaspoon of pepper and pulse for a few seconds more. Remove the compound butter from the food processor and set aside.
3. Once the turkey is prepped, place it in a large roasting pan, breast side up on a metal rack.
4. Using your hands, smear the butter all over the turkey. Liberally season the bird with salt and pepper and use your hands to pat everything down onto the skin.
5. Preheat oven to 230°C, with rack on lowest level.

6. Fill the inside of the bird with the remaining handfuls of herbs and the halved lemons, making sure everything is stuffed inside the bird. Tie the legs together with a bit of kitchen twine and place the bird into the oven and roast for 30 minutes at 230°C.
7. After 30 minutes, reduce the oven temperature to 180°C, and continue to cook for about 2 more hours, basting turkey with drippings from the bottom and rotating the pan every 30-45 minutes.
8. After 2.5 hours of cooking time, use a meat thermometer and check the thickest part of the turkey so make sure the internal temperature is 80°C. The turkey should be golden brown at this point. If the turkey is not done, continue to cook it until the thermometer registers at 80°C.
9. If the turkey is done but isn't quite golden brown yet, crank the heat up to 230°C and blast it for 15 minutes to crisp up the skin.

## Glasierte Süßkartoffeln

### Zutaten:

- 800 g Süßkartoffeln
- Butter für die Form
- 100 g Zucker, braun
- 6 EL Orangensaft
- 50 g Butter

### Zubereitung:

1. Die Süßkartoffeln waschen und in leicht gesalzenem Wasser etwa 10 Min. bei mittlerer Hitze zugedeckt gerade eben gar kochen. Die Kartoffeln abgießen, etwas abkühlen lassen und pellen. Den Backofen auf 175°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Eine flache Auflaufform mit Butter ausstreichen. Die Süßkartoffeln in 1-2 cm dicke Scheiben schneiden und in der vorbereiteten Form dachziegelförmig auslegen.
3. Den Zucker und den Orangensaft in einen kleinen Topf geben, den Zucker bei schwacher Hitze schmelzen lassen. Butter einrühren und ebenfalls schmelzen lassen.
4. Diesen Sirup über die Kartoffeln träufeln und alles im Backofen (Mitte, Umluft, 160°C) etwa 20 Min. backen.

## Cranberry – Sauce

### Zutaten:

- 200 g Cranberries (ersatzweise Preiselbeeren)
- 100 g Zucker, brauner
- 400 g Äpfel, säuerlich, geschält und in kleine Stücke
- 2 TL Orange(n) - Schale, abgerieben
- wenig Nelkenpulver
- 125 ml Wasser

### Zubereitung:

Cranberries mit dem Zucker im Wasser verrühren, Äpfel dazugeben. Bei schwacher bis mittlerer Hitze ca. eine Viertelstunde köcheln lassen, immer wieder umrühren bis die Sauce schön eindickt. Orangenschale und Nelkenpulver dazugeben - fertig.

# Geflügelsauce aus „Le Dîner du Nouveau President...“ (Tobi)

## Zutaten:

- 3 Hähnchenflügel
- 3 Schalotten
- 1 Knoblauchknolle
- 100 g Butter
- 5 cl Olivenöl
- 10 Pfefferkörner und Salz

## Zubereitung:

1. Für die Sauce die Hähnchenflügel in Olivenöl gut anbräunen. Das Fett mit Küchenpapier entfernen, die Butter hinzufügen und schmelzen lassen, bis diese leicht braun wird. Die gehackten Schalotten, die (ungeschälte) halbierte Knoblauchknolle sowie die Pfefferkörner hinzugeben. Alles mit 20cl Wasser ablöschen und komplett verdampfen lassen. Diesen Vorgang zweimal wiederholen. Ein letztes Mal alles mit Wasser bedecken und etwa eine Stunde auf kleinem Feuer köcheln lassen.
2. Sauce passieren, ggf. weiter reduzieren und passend zum Truthahn mit reichlich Kräutern verfeinern.