



Specktranchen verhindern, dass die Trutenbrust zu dunkel wird, und verleihen ihr ein würziges Aroma.

## TRUTENBRATEN AN MORCHELSAUCE

Auftauzeit ca. 1 Tag  
Bratzeit ca. 1 1/4 Std.

Für 6 Personen

1 Trutenbrust «Turkey crown», ca. 1,5–2 kg

Salz, Pfeffer

1 Esslöffel Bratbutter

6 Tranchen Bratspeck

«Swiss Bacon»

20 g getrocknete Morcheln

0,5 dl Milch

1 Schalotte

10 g Butter

1 dl Weisswein

2 dl Geflügelbouillon

ca. 2 cm Bratensauce aus der Tube

1 Becher Saucen-Halbrahm

1. Trutenbrust auftauen (siehe Kästchen).
2. Das Fleisch mit Haushaltspapier trocknen und mit Salz und Pfeffer würzen. In einen Bräter legen. In einem Pfännchen die Bratbutter heiss werden lassen und über die Trutenbrust giessen. Die Specktranchen darauflegen. In der Mitte in den 220° heissen Ofen schieben und 30 Minuten braten.
3. Die Ofenhitze auf 180° zurückstellen und die Specktranchen entfernen. Das Fleisch weitere 45 bis 60 Minuten braten, dabei von Zeit zu Zeit mit dem Fleischsaft übergiessen.
4. Die Morcheln mit Milch und 0,5 dl heissem Wasser übergiessen und 15 Minuten quellen lassen. Morcheln halbieren und gut waschen. Zwischen Haushaltspapier trocknen.
5. Die Schalotte fein hacken. In der erwärmten Butter glasig dünsten, dann die Morcheln mitdünsten. Weisswein, Bouillon und Bratensauce beifügen und so lange ohne Deckel kochen, bis nur noch die Hälfte der Flüssigkeit übrig ist. Vom Herd nehmen.

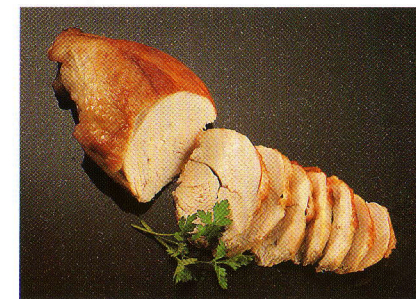
## So tranchieren Sie die Trutenbrust



A. Mit dem Messer dem Brustknochen nach hinunterschneiden.



B. Die Brust weglösen.



C. Mit einem scharfen Messer sorgfältig quer tranchieren.

6. Die Trutenbrust auf ein Schneidebrett legen. Den Fleischsaft entfetten. Mit dem Saucenrahm unter die Morchelsauce rühren, aufkochen und mit Pfeffer und evtl. etwas Salz abschmecken.

7. Die Trutenbrust tranchieren. Auf einer vorgewärmten Platte anrichten und mit der Sauce überziehen.

**Tip** Anstelle von getrockneten Morcheln können Sie auch 150 g frische, in Scheiben geschnittene Champignons verwenden.

**Dazu passen** Gemüse nach Wahl und Reis oder Teigwaren.

### Auftau-Tip

Zum Auftauen das Geflügel aus der Packung nehmen. Mehrfach gefaltetes Haushaltspapier auf Teller oder Platte legen. Geflügel daraufsetzen, mit Klarsichtfolie überspannen und in den Kühlschrank stellen. Vor dem Braten kalt abwaschen und mit Haushaltspapier trocknen.