

➔ und ihn danach in den Ofen schieben. Dann sind drei Stunden Zeit, um das Schweizerische in der Amerikanerin zu testen: «Wie steht es mit Fondue?», fragt Andrea Pistorius. «Moitié-moitié», kommt es wie aus der Pistole geschossen. «Appenzeller und Greyerzer. Da bin ich richtig gut drin.» Mit ihrem Mann Thomas Borer führt sie ein offenes Haus. «Wir haben oft Gäste.» Und dann kocht die Lady selber? «Wenn mehr als zehn Gäste kommen, dann lasse ich mir helfen. Sonst stehe ich nur in der Küche und habe nichts vom Abend.»

Thomas Borer, der heute in Zürich als Unternehmensberater tätig ist, kann sich also darauf verlassen, dass seine Frau bei allen Anlässen eine gute Figur macht. Apropos: Nach zwei Geburten ist sie dank Joggen und Fitnessstudio wieder schlank und rank. Sohn Roman (6) und Tochter Ruby (2) halten sie zudem auf Trab.

Nach harten Jahren die perfekte Idylle gefunden

Weiter gehts im Schweizer-Test. «Wie steht es mit dem Humor?», fragt Pistorius. «Der amerikanische Humor ist total anders als der Schweizer», findet Shawne Fielding. «Ganz ehrlich, wenn ich in Basel Schnitzelbänke höre, finde ich das nicht witzig.» Trotzdem ist sie ein Fan der Basler Fasnacht und amüsiert sich beim Umzug. Und über ihren Mann. Der sagte spasseshalber auf einer Fasnachtsveranstaltung über seine sexy Gattin: «Ich höre manchmal den Vorwurf, das Dekolleté meiner Frau sei ein Selbstbedienungsladen – als könnten die Männer in der Schweiz ihre Frauen kontrollieren...» Shawne Fielding lacht darüber: herzlich und laut. Nach harten Jahren, in denen das Paar erst gefeiert und dann verdammt worden ist, scheint die Idylle perfekt.

Der Truthahn duftet herrlich und begeistert Gastgeberin und Köchin. Zeit für eine letzte Frage: Heimweh? «Nein, aber man kann das Mädchen aus Texas holen, nicht aber Texas aus dem Mädchen», sagt das Cowgirl ohne Blues.

Text Andreas Tölke
Bilder Marco Aste

Truthahn mit pfefferiger Zitrus-Kräuterbutter



**Hauptgericht für
8 Personen
Zubereitung
ca. 30 Minuten,
+ über Nacht marinieren
+ 3 Stunden braten.
Pro Person ca. 50 g Fett,
79 g Eiweiss,
10 g Kohlenhydrate,
3350 kJ/800 kcal**

ZUTATEN

1 Truthahn ca. 3,5 kg
Salz
5 EL gemahlene Pfefferbouquet
2 Bio-Zitronen
2 Limetten
2 Bio-Orangen
4 Knoblauchzehen
2 Bund Thymian
200 g weiche Butter

ZUBEREITUNG

1 Truthahn innen und aussen mit Salz und der Hälfte des Pfeffers würzen. Von jeweils der Hälfte der Zitrusfrüchte die Schale fein abreiben, Früchte auspressen. Restliche Früchte in Würfel schneiden. Mit dem Knoblauch und der Hälfte des Thymians in die Bauchhöhle geben.

2 Vom restlichen Thymian die Blättchen zupfen. Mit Zitruschalen, -saft, Butter, restlichem Pfeffer und wenig Salz in einem Cutter mischen. Ein feuchtes Passiertuch in einem Bräter ausbreiten. Truthahn darauflegen und mit der Buttermasse rundum bestreichen. Den entstandenen Saft darübergiessen. Den Truthahn in das Passiertuch wickeln und über Nacht im Kühlschrank marinieren.

3 Am nächsten Tag den Truthahn eine Stunde vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen. Backofen auf 180 °C vorheizen. Truthahn mitsamt Passiertuch in der unteren Ofenhälfte gut drei Stunden braten. Passiertuch zwischendurch mit wenig Wasser beträufeln. Fertig gegarten Truthahn aus dem Passiertuch wickeln und zurück in den Bräter legen. Temperatur auf 220 °C erhöhen und nochmals 10–15 Minuten knusprig-goldbraun braten.

Tipps

➔ Im Salzwasser kurz vorgekochte Kartoffeln-, Rübli- und Kürbisstifte mit wenig Salz, Pfeffer, Thymian und Olivenöl würzen. Während des Tranchierens bei 250 °C im Backofen garen lassen und zum Truthahn servieren.

➔ Den beim Braten entstandenen Saft durch ein Sieb abgiessen und mit wenig Maisstärke aufkochen, bis die Sauce bindet.

➔ Das Passiertuch wird verwendet, damit der Truthahn saftig bleibt. Statt eines Passiertuchs Aluminiumfolie verwenden.



Jetzt abonnieren oder am Kiosk kaufen

Abo bestellen: 0848 87 77 77, aboservice@saison.ch

Mehr Rezepte unter www.saison.ch