



Pute mit Walnuss-Cranberry-Füllung



Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	1.170 kcal/ 4.896 kJ	Fett:	52 g
Eiweiß:	122 g	Davon gesättigte Fettsäuren:	15 g
Kohlenhydrate:	52	ungesättigte Fettsäuren:	37 g

Zubereitungszeit:
ca. 3 1/4 Stunde

Zubereitung:

1. Für die Füllung Schalotten schälen und grob würfeln. Majoran waschen, trocken schütteln und, bis auf einige Blättchen zum Garnieren, grob hacken. Äpfel waschen, trocken reiben und vierteln. Kerngehäuse entfernen. Viertel in Stücke schneiden, mit Schalotten, Majoran, 100 g Nüssen, 100 g Cranberrys und Zimt in einer Schüssel vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Küchenfertige Pute mit klarem Wasser waschen, trocken tupfen und anschließend von innen und außen mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Dreiviertel der Apfel-Füllung in die Pute geben. Bauchöffnung mit Holzspießen und Küchengarn schließen. Keulen zusammenbinden. Pute auf die gefettete Fettpfanne des Backofens legen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 Grad/ Umluft: 175 Grad/ Gas: Stufe 3) 2 1/4–2 3/4 Stunden garen. Restliche Füllung nach ca. 30 Minuten Garzeit um die Pute verteilen. Nach ca. 1 1/2 Stunden Garzeit 500 ml Wasser angießen.
3. Inzwischen Kartoffeln schälen, waschen und kleiner schneiden. In kochendem Salzwasser ca. 20 Minuten garen. Bohnen putzen, waschen und in kochendem Salzwasser ca. 8 Minuten garen. Milch und zwei Esslöffel Butter in einem Topf erhitzen, mit Salz und Muskat würzen. Kartoffeln abgießen. Milchmischung zu den Kartoffeln gießen, mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken. Kartoffelstampf mit Salz und Muskat abschmecken. Warm halten.
4. Bohnen abgießen und kalt abschrecken. Restliche Nüsse grob hacken. Einen Esslöffel Butter in einer Pfanne erhitzen. Nüsse darin unter Wenden goldbraun rösten. Bohnen zugeben und unterrühren, mit Salz und Pfeffer würzen, warm halten.
5. Pute aus dem Ofen nehmen und warm halten. 40 g Cranberrys und Sherry in einem Topf aufkochen. Bratsatz durch ein Sieb in den Topf gießen. Kompott einrühren. Aufkochen, bei schwacher Hitze 4–5 Minuten köcheln lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Stärke mit Orangensaft glatt rühren, Soße damit binden, kurz aufkochen.
6. Pute tranchieren, mit der Füllung auf eine Platte geben. Kartoffelstampf, Bohnen, Pute und Soße auf Tellern anrichten. Mit restlichem Majoran garnieren.

Zutaten für 8 Portionen :

- 2 Schalotten
- 4 – 5 Stiele Majoran
- 700 g feste säuerliche Äpfel
- 150 g kalifornische Walnuskerne
- 140 g getrocknete Cranberrys
- 1 TL Zimtpulver
- Salz
- Pfeffer
- 1 küchenfertige Babypute (3,5–4 kg)
- 1 kg Kartoffeln
- 600 g grüne Bohnen
- 400 ml Milch
- 3 EL Butter
- geriebene Muskatnuss
- 50 ml Sherry
- 1 EL Preiselbeer-Kompott
- 2 EL Speisestärke
- Saft von 1/2 Orange
- Fett für die Fettpfanne
- Holzspieße
- Küchengarn