

KALKUN

Indianerkalkun

6 personer

1 stk. a ca. 5 kg Bronzekalkun
1 dl olivenolie
groft salt og friskkværnet
peber

Stuffing

½ tørt franskbrød, i tern
1 tsk. timianblade, friske
3 stilke rosmarin
200 g smør, smeltet

Waldorfsalat

8 stilke bladselleri
30 grønne druer
100 g valnødder
100 g ribs eller tranebær
4 coxorange-æbler
2 tsk. citronsaft
2 tsk. sukker
½ tsk. salt
1 tsk. vand
2 dl cremefraiche 18 %

2 stængler bladselleri,
i tynde flager

Kalkun har i Danmark ry for at være tør og kedelig. Og det forstår man godt, for produktionen af kalkuner har været orienteret omkring hurtigvoksende (om end billige) racer frem for at tænke i kvalitet. I Storbritannien og USA er kalkun et festmåltid. Deres ypperste kalkunrace hedder Bronze, og den kan man også få i Danmark – endda en økologisk og frilands af slagsen!

- 1 Læg kalkunen med brystet nedad i en dyb bradepande, og smør den godt ind i olivenolie. Drys med peber og salt. Hæld også lidt olie i panden, så skindet ikke sidder fast.
- 2 Put brød i en skål, drys krydderier over, hæld smeltet smør over, og ælt det godt sammen. Læg stuffing ind i kalkunen, men tryk det ned mod brystet, så der er luft mellem ryg og stuffing.
- 3 Stæg kalkunen ved 150 °C i 2 timer med ryggen opad. Vend den forsigtigt uden at beskadige brystskindet, og stæg videre i ½ time med brystet opad. Afhængig af ovntype kan temperaturen øges til 200 °C i det sidste kvarter, men kun hvis skindet ikke er sprødt nok.
- 4 Snit bladselleri fint, halvér druer, og fjern sten. Hak halvdelen af valnødderne groft. Skyl, og udkern æbler, og skær dem i tynde både. Kom bladselleri, valnødder, druer, æbler og tranebær i en skål, og vend med citronsaft, sukker, salt og vand. Tag hele valnødder, lidt æbler og lidt druer fra til pynt. Vend resten med cremefraiche. Pynt med bladselleri og server til kalkunen.