

Mexikanischer Truthahn in Mole Poblano

Zutaten

1 junger Truthahn von etwa 3.5 kg Gewicht
1 Zwiebel
3 Knoblauchzehen
2 Möhren
2 Stangen Staudensellerie
Salz

Für die Sauce:

3 chiles anchos
4 chiles pasillas
5 chiles mulattos
2 chiles chipotles
1 Zwiebel
5 Knoblauchzehen
120 g geschälte Mandeln
80 g geschälte Erdnüsse
6 schwarze Pfefferkörner
1 TL Koriandersamen
½ TL Anissamen
6 Nelken
1 Zimtstange
60 g Rosinen
4 Tomaten
80 – 90 ml Olivenöl
80 – 100 g dunkle Blockschokolade
Salz
Frisch gemahlener Pfeffer
2 TL Zucker
4 EL Sesamsamen

Vorgehen

Den Truthahn in 6-8 Portionen teilen. Die Zwiebeln und Knoblauchzehen abziehen und grob zerkleinern. Das Gemüse waschen. Die Möhren schaben und die den Sellerie in Stücke schneiden.

3 Liter Wasser mit Zwiebeln, Knoblauch, Möhren und Sellerie zum Kochen bringen, salzen und die Truthahnteile hinzugeben, abgedeckt bei mittlerer Temperatur etwa eine Stunde kochen lassen, bis sie weich sind. Die Brühe aufbewahren.

Für die Sauce die chiles von Samen und Scheidewänden befreien. Die Knoblauchzehen und Zwiebel von der Schale befreien und grob zerkleinern. Eine trockene Pfanne ohne Hinzugabe von Öl auf mittlerer Temperatur erhitzen. Mandeln, Erdnüsse, Pfefferkörner, Koriander- und Anismen, Nelken und Zimtstange unter ständigem Rühren einige Minuten rösten. Aufpassen, dass nichts anbrennt. Mit den Rosinen in den Mixer geben.

Die Pfanne kurz auswischen. Die chiles chipotles und die Tomaten in die Pfanne geben und rösten. Die Tomaten enthäuten, grob entkernen und mit den chiles chipotles in den Mixer geben.

Die Pfanne auswischen. Zwei bis drei Esslöffel Olivenöl hineingeben, erhitzen und die chiles anchos, chiles pasillas und chiles mulattos darin kurz anbraten. Die chiles in eine Schüssel legen und mit heissem Wasser übergießen. Mit etwas Einweichflüssigkeit in den Mixer geben und pürieren, herausnehmen und beiseite stellen.

Im gleichen Öl die Zwiebel und die Knoblauchzehen kurz braten und im Mixer pürieren. Herausnehmen und beiseite stellen. Das restliche Öl in einem weiten Topf erhitzen und alle im Mixer pürierten Zutaten vermischen und in dem Öl unter Rühren 5 bis 6 Minuten garen.

Die Schokolade zerbröckeln und darin schmelzen, mit $\frac{3}{4}$ bis 1 Liter Truthahnbrühe ablöschen, zum Kochen bringen und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Die Truthahnstücke hineinlegen und bei mässiger Temperatur abgedeckt 10 bis 15 Minuten sanft kochen lassen. Den Sesam in einer trockenen Pfanne leicht rösten und über das fertige Gericht streuen.