

Brathähnchen de Luxe

Rezeptidee: www.bushcook.de

Dieses Gericht stammt aus der Feder der Bloggerin [bushcooks](#) kitchen.
Dazu kombiniert haben wir unseren Roten Riesling VDP.GUTSWEIN

Zutaten/ Einkaufsliste:

Für 4 Personen

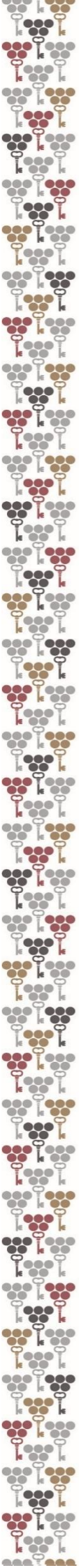
1 Bio-Brathähnchen
1 Zweig Rosmarin
1 TL Butter
abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Meersalz

1 kg festkochende Kartoffeln
Meersalz
6 EL Olivenöl
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

200 gr. braune Champignons
2 Schalotten
1 EL Olivenöl
50 gr. fettarme Schinkenspeckwürfel
Meersalz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
3 Stiele Petersilie

„Obwohl ich regelmäßig ein ganzes Huhn esse, brate ich es kaum im Ganzen. Ich löse Brüste und Keulen aus und bereite sie separat zu. Aus der Karkasse koche ich eine Brühe und dann löse ich das restliche Fleisch vom Rücken aus und mache einen Salat daraus. Ich esse Hühnerfleisch sehr gerne und bei einem Rezept für Brathähnchen de Luxe werde ich natürlich schwach. Für mich ist ein gutes Bio-Huhn sowieso schon Luxus und Tarik Rose setzt da noch eins drauf und serviert es mit Kartoffelstampf und einem Topping aus Champignons, Speck, Schalotten und Petersilie. Damit die zarte Brust beim Braten geschützt wird, kommt eine Würzbutter mit Rosmarin und Zitronenabrieb unter die Haut.“

Das Schöne an seinem Rezept aus seinem ersten Kochbuch "[Tarik kocht dich fit](#)" ist, dass man das Topping und den Stampf nebenbei machen kann, während das Huhn im Ofen ist. Bei vier Essern am Tisch empfiehlt es sich, das Huhn in der Küche zu tranchieren. Wenn man es möglichst gerecht aufteilen möchte, dann löst man die beiden Keulen und Brüste aus. Die Brüste kann man einfach halbieren und auch die Keulen lassen sich am Gelenk nochmals trennen. So hat jeder beide Fleischsorten auf dem Teller.



Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen. Die Nadeln des Rosmarins abzupfen und fein hacken. Die Schale der Zitrone fein abreiben. Rosmarin und Zitronenschale mit der Butter vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Haut des Hähnchens an der Brust mit den Fingern leicht ablösen und etwas Rosmarin-Zitronen-Butter darunter schieben. Das Hähnchen außen mit Meersalz und Pfeffer würzen. Die Keulen mit Küchengarn zusammenbinden, damit die Würzbutterm beim Braten nicht so leicht austreten kann.

Das Hähnchen auf ein Gitter legen und eine Auffangschale darunterlegen. Im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene zunächst 30 Minuten garen.

Nach 30 Minuten Garzeit die Temperatur auf 200 Grad Umluft erhöhen. Das Hähnchen weitere 15 – 20 Minuten garen, dabei mit dem aufgefangenen Bratensaft ungefähr alle 5 Minuten bestreichen.

Die Kartoffeln schälen und über Salzwasser in etwa 25 Minuten weich dämpfen. Kurz ausdampfen lassen und durch die Kartoffelpresse drücken. Das Olivenöl hinzufügen und mit Salz und Pfeffer würzen. Vorsichtig umrühren und vermengen.

Die Pilze putzen und vierteln. Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. Die Petersilienblätter abzupfen und in feine Streifen schneiden. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Schalotten und Speck darin bei mittlerer Hitze andünsten. Die Pilze dazugeben und anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Petersilie darüber streuen.

Wir wünschen Ihnen viel Freude bei der Zubereitung des Gerichts und wünschen guten Appetit!

Dodo Freiherr zu Knyphausen und Désirée Eser Freifrau zu Knyphausen

Ihre Dodo und Désirée zu Knyphausen

Weingut August Eser, Friedensplatz 19, 65375 Oestrich-Winkel Tel. 06723-5032, www.eser-wein.de

