

Brathähnchen mit Pilzfüllung und Kürbisspalten

Herbstliches Gericht für die ganze Familie

etwa 6 Portionen



etwas Übung erforderlich

☉ bis 80 Minuten



Zutaten:

Für die Fettpfanne:

Pilzfüllung:

- 75 ml Milch
- 1 Brötchen vom Vortag
- 100 g Steinpilze
- 50 g getrocknete Feigen (Soft-Feigen)
- 50 g getrocknete Aprikosen (Soft-Aprikosen)
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- ½ Bund Schnittlauch
- 2 EL Speiseöl
- 50 g Speckwürfel
- Salz
- frisch gemahlener Pfeffer
- 1 Pck. Dr. Oetker Finesse
- Geriebene Zitronenschale
- 1 Ei (der Größe M)

Hähnchen:

- 1 küchenfertiges Hähnchen (1,3-1,4 kg)
- Salz
- frisch gemahlener Pfeffer
- etwa 3 EL Speiseöl

Kürbis-Kartoffel-Spalten:

- 450 g Hokkaido-Kürbis
- 350 g blaue Kartoffeln (Violette)
- 350 g kleine, festkochende Kartoffeln
- Salz
- frisch gemahlener Pfeffer
- 4 EL Speiseöl

1 Pilzfüllung:

Milch erwärmen. Brötchen in Scheiben schneiden, in eine Schüssel geben, Milch darübergießen und 10 Min. quellen lassen. Pilze putzen und in 1 cm große Stücke schneiden. Feigen und Aprikosen in 1/2 cm große Stücke schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen und in feine Würfel schneiden. Schnittlauch waschen, trocken tupfen und in Röllchen schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen. Speck-, Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin etwa 1 Min. andünsten. Pilzwürfel dazugeben und weitere 3 Min. dünsten. Das angedünstete Gemüse mit den Feigen- und Aprikosenwürfel und dem Ei zu dem eingeweichten Brötchen geben. Masse mit Salz, Pfeffer und Finesse kräftig abschmecken. Schnittlauch untermengen. Das Ganze 15 Min. quellen lassen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C



2 Hähnchen:

Hähnchen unter fließendem kaltem Wasser abspülen und trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer von innen und außen würzen. Hähnchen mit der Pilzfüllung füllen. Öffnung mit Zahnstocher verschließen und die Keulen und Flügel mit Küchengarn festbinden. Das Hähnchen mit dem Öl bepinseln, in die Fettpfanne mit der Brust nach oben legen und in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Bratzeit: etwa 80 Min.

3 Kürbis-Kartoffel-Spalten:

Kürbis in Spalten schneiden, waschen und Kerne entfernen. Kartoffeln waschen und in Spalten schneiden. Das Gemüse mit Salz, Pfeffer würzen und mit dem Öl vermischen. **Nach der Hälfte der Garzeit** die Kürbis-Kartoffel-Spalten zu dem Hähnchen geben. Das Hähnchen während der Garzeit ab und zu mit dem Bratensaft begießen.

4 Brathähnchen zerteilen, Füllung herausnehmen und mit den Kürbis-Kartoffel-Spalten servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Geben Sie vor dem Servieren etwas Balsamico Crema über das Gemüse.
- Sie können das Gericht auch in einer Fettpfanne zubereiten.

