

ARD-Buffer | Gefülltes Brathuhn mit Datteln, Sellerie und Sonnenblumenkern-Kartoffel-Püree

Rezept von Jacqueline Amirfallah

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Freiland-Hähnchen
- 1 große Zwiebel
- 1 Stück Knollensellerie
- 1 Bio-Zitrone
- 10 Datteln
- 1 kg Kartoffeln, mehligkochend
- 300 ml Milch
- 1 EL Butterschmalz
- 100 g Butter
- Zucker
- Paprikapulver
- Muskatnuss
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Zwiebel und Sellerie schälen und würfeln. Datteln halbieren, entsteinen und das Fruchtfleisch fein würfeln. Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen, etwas Schale abreiben und den Saft auspressen.

Butterschmalz erhitzen. Zwiebel und Sellerie darin ca. 4 Minuten dünsten. Datteln dazugeben und 2 Minuten mit dünsten. Mit Salz, Zucker, Paprika, Zitronensaft und Zitronenschale würzen. Etwas einkochen lassen, beiseitestellen und etwas abkühlen lassen.

Backofen auf 175 °C Ober-Unterhitze vorheizen.

Das Hähnchen innen und außen waschen, trockentupfen. Außen mit 40 g Butter bestreichen. Innen sowie außen mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Die Dattelmischung in den Bauch des Hähnchens füllen. Hähnchen auf einen Grillrost legen. Darunter eine feuerfeste Form oder ein Backblech geben. Das Hähnchen je nach Größe ca. 40 Minuten bis 1 Stunde im vorgeheizten Ofen braten. Zum Schluss noch knusprig braun grillen.

Sonnenblumenkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten, beiseitestellen.

Kartoffeln waschen, schälen, im Salzwasser weich kochen, abgießen und ausdämpfen lassen. Kartoffeln durch eine Presse drücken. Milch und übrige Butter erhitzen, zu den Kartoffeln geben und cremig rühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Sonnenblumenkerne untermischen.

Das Hähnchen aus dem Ofen nehmen und in Stücke schneiden. Mit Kartoffel-Püree und Dattelfüllung anrichten.

Rezept: Jacqueline Amirfallah

Quelle: ARD-Buffer vom 11.12.2013