

Brathähnchen Margherita

Für 6 Personen:

1,5 kg mehligk. Kartoffeln	1,5 kg reife Tomaten	2 Knoblauchknollen
1 ganzes Hähnchen	50 g Mehl	200 g geräuch. Mozzarella
60 g Rucola	1 Bund Basilikum	

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Die Kartoffeln abbürsten und in gleich große Stücke schneiden. Dann in reichlich Salzwasser für 15 Minuten garen, bis sie weich sind.

Die Tomaten halbieren und in eine große, ofenfeste Form geben.

Die Knoblauchzehen auseinanderbrechen und ungeschält hinzugeben.

Ein paar schöne Basilikumblätter für später abzupfen, den Rest des Bunds in das Hähnchen stecken und das Hähnchen in die Form setzen.

Mit Meersalz und schwarzem Pfeffer würzen und mit 2 EL Rotweinessig und Olivenöl beträufeln, dann alles gut vermischen und all die Aromen in das Hähnchen einreiben.

Das Brathähnchen direkt auf das Rost legen und die Form mit den Tomaten darunterstellen. Etwa für eine Stunde und zwanzig Minuten braten, bis das Hähnchen goldbraun und durchgegart ist.

Die Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen, zerstampfen, abschmecken und mit dem Mehl vermischen. Sobald diese Masse so abgekühlt ist, dass man sie bearbeiten kann, in zwölf Portionen teilen und diese zu Kugeln (Riesengnocchi) formen.

Den Käse in zwölf Stücke schneiden und ein Stück in jede Kugel stecken und diese Kugel wieder verschließen.

Alle Kugeln auf ein Backblech legen und unten im Backofen für eine Stunde mitbacken.

Das Hähnchen nach Ablauf der Bratzeit in die Form zu den Tomaten setzen und ruhen lassen.

Ein paar Knoblauchzehen aus der Schale drücken und mit der Flüssigkeit in der Form verrühren.

Alles mit den Basilikumblättern bestreuen. Das Hähnchen in der Form servieren, dazu die Riesengnocchi und den Rucola reichen und alles mit dem knoblauchwürzigen Sud beträufeln.

Jamie Oliver am 11. Mai 2020