

Brathähnchen mit Pilzfüllung

Für 6-8 Personen:

10 g getrocknete Mischpilze	Olivenöl	2 Knoblauchzehen
1 Bund Thymian	200 g Pilze	80 g ungesalzene butter
1 Bund glatte Petersilie	Trüffelöl	1 zwiebel
2 sticks sellerie	1 Fenchelkopf	Handvoll Kirschtomaten
150 ml Weißwein	1 Hähnchen (1,2 kg)	

Den Ofen auf 180°C vorheizen.

Um die getrockneten Pilze zu rehydrieren, in eine Schüssel geben und mit 200ml kochendem Wasser bedecken. Etwa 5 Minuten zur Seite stellen die Pilze haben etwas von der Flüssigkeit aufgesogen und sind schön und rehydriert.

Durch ein feines Sieb abseihen, die Flüssigkeit reservieren und dann grob hacken.

Eine Pfanne bei mittlerer Hitze stellen und 1 Esslöffel Olivenöl hinzufügen. Den Knoblauch schälen und fein in Scheiben schneiden, die Thymianblätter pflücken und beide in die Pfanne geben, wenn das Öl heiß ist.

Sobald es sich zu färben beginnt, reißen Sie die frischen und rehydrierten Pilze zusammen mit der einweichenden Flüssigkeit ein. 15 bis 20 Minuten kochen lassen, oder bis alles mit einem schönen, reichen Geschmack gekocht ist, und rühren Sie kontinuierlich.

Aus der Pfanne nehmen und kurz in einer Küchenmaschine blitzen oder grob auf einem Brett hacken.

5 Minuten abkühlen lassen, dann in eine Schüssel geben.

Die Butter grob in Würfel schneiden und zur Pilzmischung hinzufügen (sie beginnt mit der Hitze ein wenig zu schmelzen).

Die Petersilienblätter pflücken und grob hacken, dann durch die Pilze rühren, mit 1 Teelöffel Trüffelöl und einer guten Prise Meer sat und schwarzem Pfeffer.

Die Zwiebel schälen und grob in Keile schneiden. Sellerie und Fenchel abschneiden, dann den Sellerie in 3cm Große Stücke schneiden und den Fenchel in Keile schneiden. Fügen Sie das Gemüse zusammen mit den Tomaten und dem Wein in ein großes Brattablett.

Um das Huhn vorzubereiten, legen Sie vorsichtig einen Gummispatel unter die Haut der einfachste Weg, dies zu tun, ist hinter dem Hals. Drücken Sie den Spatel vorsichtig von vorne unter die Haut und arbeiten Sie sich quer, während Sie sich nach hinten bewegen. Sobald Sie den Raum geschaffen haben, stopfen Sie vorsichtig die Pilzfüllung hinein, massieren Sie sie außen und drücken Sie sie in einer gleichmäßigen Schicht über die Unterseite der Haut.

Das Huhn in das Tablett auf das Gemüse legen, über 1 Esslöffel Olivenöl beträufeln und großzügig würzen. Braten Sie für 1 Stunde 40 Minuten oder bis zum Durchgaren, aber überprüfen Sie nach 1 Stunde 30 Minuten. Die letzten 20 Minuten mit Zinnfolie abdecken, wenn es zu viel Farbe bekommt.

10 Minuten ruhen lassen. Köstlich serviert mit saisonalem gedämpftem Gemüse und gekochten oder gebratenen Kartoffeln.

Jamie Oliver am 30. Oktober 2021