

Frühling-Hähnchen-Kuchen

Für 4 Personen:

2 Zitronen	500 g kleine, feine Kartoffeln	15 g frischer Estragon
30 g glatte Petersilie	8 Hähnchenschenkel	6 Knoblauchzehen
Olivenöl	50 g ungesalzene Butter	2 EL mehl
400 ml Hühnerbrühe	2 TL Dijonsenf	75 g Brunnenkresse
5 Blatt Filoteig		

Den Ofen auf 190°C vorheizen.

Die Zitronen halbieren, die Kartoffeln vierteln, dann Estragon und Petersilie pflücken und fein hacken.

Huhn, ungeschälte Knoblauchzehen, Zitrone und Kartoffeln in ein großes Backblech geben, mit Öl beträufeln, mit Meersalz und schwarzem Pfeffer würzen, dann zusammenmeißen.

45 Minuten in den Ofen stellen oder golden, knusprig und gekocht.

Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

Die Butter in einer großen Antihaftpfanne schmelzen, bis sie sprudelt. Fügen Sie das Mehl hinzu und rühren Sie für 1 bis 2 Minuten, um eine Paste zu bilden, dann langsam in die Brühe gießen und verquirlen, bis sie verdickt ist. Fügen Sie den Senf hinzu und würzen Sie ihn.

Sobald das Huhn kühl genug ist, um es zu handhaben, entfernen und reservieren Sie die Haut und entsorgen Sie die Gristel. Zerkleinern Sie das Fleisch und entsorgen Sie die Knochen.

Drücken Sie den Knoblauch von seinen Schalen zurück in das Bratblech und drücken Sie den gesamten Saft aus den Zitronen aus und wirf ihn gut.

Über die eingedickte Brühe gießen und die Kräuter und Brunnenkresse datieren. Überprüfen Sie die Würge, hacken Sie dann die Hühnerhäute fein und streuen Sie sie über die Füllung.

Legen Sie Filoblätter auf einer sauberen Oberfläche aus und schneiden Sie jedes in zwei Hälften. Leicht zerknirschen und auf die Tortenfüllung legen, mit etwas Öl bürsten.

25 Minuten backen oder knusprig und golden, dann mit einem knackigen grünen Salat servieren.

Jamie Oliver am 31. Oktober 2021