

Servus Julius,
hier Bilder und Rezept für ein Hühnchen der besonderen Art, nach Jamie Oliver.

Sensationell....



Zutaten:

Hühnchen Margharita mit Riesen Gnocchi
1 ganzes Hühnchen mindestens 1,5kg
1kg reife Tomaten
1,5kg Kartoffeln mehlig
1 Knolle Knoblauch
1 Bund oder Topf Basilikum (im Supermarkt erhältlich)
5 EL Mehl
Eine Packung Büffel Mozzarella
5 EL Rotweinessig
5EL Olivenöl
Meersalz
Schwarzer frisch gemahlener Pfeffer
Ca. 80g Rucola
2 Zitronen für das Dressing

Zubereitung

Alles aus einem Backofen

Vorheizen auf 180° C

Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden

In reichlich Salzwasser, ca. 2 gehäufte Teelöffel Salz garen wie für Kartoffelpüree

Die Tomaten in Achtel schneiden und zusätzlich Kirschtomaten halbiert verwenden und in eine Auflaufform geben.

Von einer ganzen Knoblauchknolle alle Zehen schälen und zugeben

Einen gehäuften Teelöffel Salz darüber streuen,
frisch gemahlene schwarzen Pfeffer darüber geben

Ofengitter über die Auflaufform setzen

Das Hühnchen innen und außen salzen und pfeffern mit frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer

Mit dem Essig und dem Olivenöl einreiben

15 Blätter vom Basilikum zur Seite legen, den Rest mit den Stengeln in das Hühnchen stecken

Das Hühnchen auf das Gitter aufsetzen und mit den Tomaten in der Auflaufform auf die mittlere Schiene bei 180°C für 80 Minuten in den Ofen geben

Die Kartoffeln, wenn sie weich sind, abgießen und stampfen

Frische Muskatnuss und den Abrieb der Schale einer ganzen Bio Zitrone dazu geben.

Nach Geschmack nachsalzen

Mehl zugeben und kneten bis der Teig nicht mehr an den Händen klebt

Dann einen Handteller großen flachen Teig formen, einen Mozzarellawürfel in die Mitte geben und zu einem kleinen Ködel formen.

Diese jeweils in eine weitere Auflaufform die zuvor geölt wurde einlegen

An der Oberseite die „Gnocchi“ mit etwas Butter bestreichen und auf den

Boden des Backrohrs unter die Tomaten und das Hühnchen geben und ca. 1 Stunde mit backen.

Nach 80 Minuten den Ofen auf 210°C erhöhen und weitere 10 Minuten belassen

Dann das Hühnchen mit den Tomaten aus dem Rohr nehmen

Ein paar der Knoblauchzehen zerdrücken und die Sauce mit den Tomaten unterrühren

Das Hühnchen zerteilen und mit der Hautseite oben auf die Tomaten legen

Sowohl das Hühnchen als auch die Riesen Gnocchi auf dem Tisch in den Auflaufformen servieren

Dazu gibt es einen Ruccolasalat mit Dressing aus Olivenöl und Zitronensaft,

Salz und Pfeffer

Dazu passt ein frischer Chardonnay oder ein Sauvignon Blanc,

Ich wünsche einen guten Appetit.

LG
Uwe



