

Jamies Rustikales Brathähnchen mit Speck, Knoblauch-Pilzen, Spinat und Linsen

 happy-mahlzeit.com/2021/01/21/jamies-rustikales-brathaeahnchen-mit-speck-knoblauch-pilzen-spinat-und-linsen/

Zutaten für 6 Personen:

- 1 ganzes Hähnchen 1,5 kg
- 3 Scheiben durchwachsener Räucherspeck
- 1 Knoblauchknolle
- 650 g gemischte Pilze
- 250 g Babyspinat
- 2 Dosen grüne Linsen à 400 g
- 100 g Crème fraîche 15% Fett
- 1/2 Bund Estragon, ca. 10 g
- 1 EL Rotwein-Essig
- 1 EL Olivenöl
- Meersalz
- schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Den Backofen auf 180°C vorheizen.

Hähnchen und Knoblauchknolle in einen großen Bräter geben. Mit Salz und Pfeffer bestreuen sowie mit je 1 EL Rotwein-Essig und Olivenöl beträufeln. Das Hähnchen rundum damit einreiben. Anschließend im Ofen 1 Stunde braten.

Die Form aus dem Backofen nehmen und das Hähnchen vorsichtig auf einen Teller heben. Die Brust des Hähnchens mit dem Speck belegen. Einen Teil der Knoblauchzehen in der Form mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken, sodass das weiche Innere austritt. Die Pilze dazugeben, größere vorher zerteilen, und im Bratensatz wenden. Den Bräter wieder in den Ofen stellen. Das Hähnchen auf ein Ofengitter direkt darüber legen und alles weitere 20 Minuten braten, bis es goldbraun und gar ist.

Die Knoblauch-Pilze mit einem Schaumlöffel auf eine Servierplatte geben. Das Hähnchen daraufsetzen. Den Bräter mit dem Bratensatz bei starker Hitze auf den Herd stellen. Den Spinat hineingeben, dann die abgetropften Linsen zufügen. Alles verrühren, bis der Spinat zusammengefallen ist. Den Bräter vom Herd nehmen, die Crème fraîche grob unterrühren und das Gemüse abschmecken. Zum Schluß die Estragonblätter auf das Hähnchen zupfen und alles zusammen servieren.

Rezept: Jamie Oliver

Quelle: 7 Mal anders