


Jamies Brathähnchen Margherita mit Basilikum, Tomaten und gratinierten gefüllten Riesen-Gnocchi

 happy-mahlzeit.com/2021/01/21/jamies-brathaechnen-margherita-mit-basilikum-tomaten-und-gratinierten-gefuellten-riesen-gnocchi/

Zutaten für 6 Personen:

- 1 ganzes Hähnchen 1,5 kg
- 1,5 kg reife Tomaten
- 1,5 kg Kartoffeln, mehligkochend
- 2 Knoblauchknollen
- 1 Bund Basilikum, 30 g
- 50 g Mehl
- 60 g Rucola
- 200 g geräucherter Mozzarella oder Scamorza
- 2 EL Rotwein-Essig
- 2 EL Olivenöl
- Meersalz
- schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Den Backofen auf 180°C vorheizen.

Die Kartoffeln gründlich abbürsten, in gleich große Stücke schneiden und in reichlich Salzwasser ca. 15 Minuten garen.

Die Tomaten halbieren und in eine große ofenfeste Form geben. Die Knoblauchzehen auseinanderbrechen und ungeschält hinzufügen. Ein paar Basilikumblätter für später abzupfen, den Rest des Bundes in das Hähnchen stecken und das Hähnchen und die Form setzen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit je 2 EL Rotwein-Essig und Olivenöl beträufeln und das Hähnchen damit einreiben. Dann das Hähnchen direkt auf das Ofengitter legen und die Form mit den Tomaten darunterstellen. Alles ca. 1 Stunde und 20 Minuten braten, bis das Hähnchen goldbraun und gar ist.

Die Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen, zerstampfen, abschmecken und mit dem Mehl mischen. Sowie die Masse etwas abgekühlt ist, diese in 12 Portionen teilen und zu Kugeln formen. Den Käse in 12 Stücke schneiden. Jedes Stück Käse in jede Kugel stecken und die Kugel darüber schließen. Alle Kugeln auf ein geöltes Backblech legen und unten im Backofen ca. 1 Stunde mitbacken.

Ist das Hähnchen durchgegart, dieses in die Form mit den Tomaten setzen und ruhen lassen.

Ein paar Knoblauchzehen aus der Schale drücken und mit der Flüssigkeit der Form verrühren. Dann das Ganze mit den Basilikumblättern bestreuen. Das Hähnchen in der Form servieren. Dazu die Riesen-Gnocchi und den Ruccola reichen und alles mit dem Knoblauch-Sud beträufeln.

Rezept: Jamie Oliver

Quelle: 7 Mal anders