

BRATHÄHNCHEN MIT GETROCKNETEN TOMATEN UND BASILIKUM

BRATHÄHNCHEN MIT GETROCKNETEN TOMATEN UND BASILIKUM

Mal wieder ein Maishähnchen und mal wieder vom Drehspieß. Wenn es aber auch einfach so lecker ist... Diesmal habe ich dem Brathähnchen getrocknete Tomaten und Basilikum unter die Haut geschoben, dazu gab es Kartoffelspalten und gebackenen Spargel. Ich könnte es glatt schon wieder essen!



Zutaten für 2 Personen:

- 1 Maishähnchen (1,6kg) oder ein anderes Brathähnchen
- 8 getrocknete Tomaten
- 1 Topf Basilikum
- 1 EL italienisches Kräuter-Gewürzsalz (oder anderes Salz)
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 120g Karottfeln
- Olivenöl
- Pfeffer & Salz
- 250g grüner Spargel
- 1 EL Butter

Zubereitung:

Das Hähnchen waschen und trocknen. Dann schneide ich von der Bauchöffnung aus links und rechts eine Tasche unter die Haut. 3 getrocknete Tomaten werden in Streifen geschnitten, das Basilikum von den Stängeln gezupft und die Knoblauchzehen in Stifte geschnitten.



Die Tomatenstreifen, den Knoblauch und die Hälfte vom Basilikum unter die Haut schieben. Eine Zwiebel vierteln und zusammen mit zwei getrockneten Tomaten in das Hähnchen füllen. Auf den Drehspieß stecken (dann mit etwas Garn zusammen binden) oder in den Bräter legen.



Bei 180°C braucht das Hähnchen knapp 90 Minuten. Ich gebe zu Beginn 1,5l Wasser auf das Blech unter dem Hähnchen und übergieße es ab und an mit dem austretenden Bratensaft.

Nach 60 Minuten kommen die geviertelten Kartoffeln mit Olivenöl, Pfeffer und Salz in den anderen Ofen. In einem Ofen würde ich die Kartoffeln etwas früher unten in den Ofen schieben.

30 Minuten vor Ende wird das untere Drittel vom Spargel geschält. Die zweite Zwiebel wird klein gewürfelt und zusammen mit den restlichen getrockneten Tomaten in den Bratensaft unter dem Hähnchen gelegt.

Für die letzten 15 Minuten kommt der Spargel zu den Kartoffeln in den zweiten Ofen. Die Butter darüber geben und sobald der Spargel anfängt sich zu biegen alles einmal gut durchmischen damit er nicht weiter ganz oben liegt.



Das fertige Hähnchen aus dem Ofen holen und kurz ruhen lassen.



Den Bratensaft vom Blech zusammen mit den Tomaten und Zwiebeln in einen kleinen Topf geben. Das restliche Basilikum zufügen und mit dem Mixer zu einer feinen Sauce pürieren. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Das Brathähnchen mit getrockneten Tomaten vom Spieß nehmen und mit der Geflügelschere oder dem Messer halbieren. Je ein halbes Hähnchen, etwas Gemüse aus der Füllung, Spargel, Kartoffeln und Sauce anrichten.

Es duftet einfach wunderbar!



... und die Spargelsaison geht zum Glück auch noch eine Weile!

