

Perlhuhn aus dem Ofen: Katalanische Art

324

Typ: Fleisch

Quelle: Tim Mälzer, 4.3.05

Bemerkungen:

Zutaten:

- 2-3 Knoblauchzehen
- 4 Scheiben Ciabatta vom Vortag (ca. 120 g)
- 1 Perlhuhn (1,5 kg küchenfertig)
- Meersalz
- Pfeffer
- 1 EL Entenschmalz (ersatzweise Schweineschmalz oder Butter)
- 4 Tomaten
- 2 EL grüne Oliven ohne Kern
- 2 Zweige Rosmarin
- 2 EL geschälte Mandeln
- 3 EL Olivenöl
- 15 kleine Tomaten von der Rispe

Rezept: Das Brot in Würfel schneiden und in eine Schüssel geben, mit Olivenöl und gehacktem Knoblauch vermengen.

Die Tomaten würfeln und mit in die Schüssel geben, die Oliven leicht andrücken und mit Salz, Pfeffer, Rosmarin und den Mandeln dazugeben und alles verkneten.

Das Perlhuhn mit der Brot-Knoblauch-Mischung füllen. Die Keulen mit Küchengarn zusammenbinden. Das Huhn rundherum mit dem Entenschmalz einstreichen und auf der Seite in eine geeignete, flache Form legen. Mit Meersalz und Pfeffer würzen und ein wenig Wasser auf das Blech geben.

Das gefüllte Huhn auf dem Boden des vorgeheizten Backofens (oder auf der 1. Einschubleiste von unten) 1 Stunde bei 190 °C braten (Gas 2-3, Umluft nicht empfehlenswert). Dann 250 ml Wasser zugießen. Die kleinen Tomaten von der Rispe nehmen und mit in die Form geben. Weitere 15 Minuten braten.

Das Perlhuhn herausnehmen, in Stücke zerteilen und mit der Brotfüllung und etwas Bratensaft servieren.