

# Gefülltes Brathuhn mit Sonnenblumenkern-Kartoffel-Püree

## Für 4 Personen

1 große Zwiebel	1 Stück Knollensellerie	10 Datteln
1 Bio-Zitrone	1 EL Butterschmalz	Salz etwas Zucker
Paprikapulver	1 Freilandhähnchen	100 g Butter
Pfeffer	3 EL Sonnenblumenkerne	1 kg mehligk. Kartoffeln
300 ml Milch	Muskatnuss	

Zwiebel und Sellerie schälen und würfeln. Datteln halbieren, entsteinen. Dattelfruchtfleisch feinkwürfeln. Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen, etwas Schale abreiben und den Saft auspressen. Butterschmalz erhitzen. Zwiebel und Sellerie darin ca. 4 Minuten dünsten. Datteln zugeben und 2 Minuten mit dünsten. Mit Salz, Zucker, Paprika, Zitronensaft und Schale würzen. Etwas einkochen lassen, beiseite stellen und etwas abkühlen lassen. Den Backofen auf 175 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Das Hähnchen innen und außen waschen und trocken tupfen, außen mit 40 g Butter bestreichen. Innen sowie außen mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Dattelmischung in den Bauch des Hähnchens stecken. Auf einen Grillrost legen. Darunter eine feuerfeste Form oder ein Backblech geben. Das Hähnchen je nach Größe ca. 40 Minuten bis 1 Stunde im vorgeheizten Ofen braten. Zum Schluss noch knusprig braun grillen. In der Zwischenzeit Sonnenblumenkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Beiseite stellen. Kartoffeln waschen, schälen und im Salzwasser weich kochen. Abgießen und ausdämpfen lassen. Kartoffeln durch eine Presse drücken. Milch und übrige Butter erhitzen, zu den Kartoffeln geben und cremig rühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Sonnenblumenkerne untermischen. Hähnchen aus dem Ofen nehmen und in Stücke schneiden. Mit Kartoffelpüree und Dattelfüllung anrichten.

Jacqueline Amirfallah am 11. Dezember 2013