

# Brathähnchen unter der Haut gefüllt mit Kohlrabi-Gemüse

**Für 4 Personen**

**Für das Hähnchen:**

2 Schlotten	1 Knoblauchzehe	1/2 Bund glatte Petersilie
2 Zweige Thymian	3 EL Butterschmalz	20 ml Cognac
etwas Meersalz, Pfeffer	20 g Weißbrot	1 Eigelb
1 Freilandhähnchen (ca. 1,2 kg)	ca. 60 ml Weißwein	

**Für das Gemüse:**

2 Kohlrabi mit Grün	1 Schalotte	1 EL Butterschmalz
1 TL Mehl	100 ml Milch	etwas Salz, Pfeffer
1 Prise Muskat		

Für die Füllung Schalotten und Knoblauch schälen und fein schneiden. Petersilie und Thymian abspülen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein schneiden.

In einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz Schalotte anschwitzen, Knoblauch zugeben und mit anschwitzen. Gehackte Petersilie untermischen und mit Cognac ablöschen. Die Flüssigkeit nahezu einkochen lassen, dann die Pfanne vom Herd ziehen, Thymian untermischen, mit Salz und Pfeffer würzen und in eine Schüssel umfüllen. Das Brot sehr fein hacken und mit 1 Eigelb zu den Kräuter-Schalotten geben. Alles gut verkneten.

Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Um das Hähnchen unter der Haut zu füllen schiebt man vorsichtig einen Löffelstiel oder den Zeigefinger beginnend am Halsansatz zwischen Haut und Fleisch der Hähnchenbrüste, um so die Haut anzuheben. Die Füllung direkt darunter direkt auf das Fleisch streichen., ca. 5 mm dick. Dann ebenfalls von der hintern Öffnung her die Haut der Keulen vom Fleisch lösen und füllen. Das so vorbereitete Hähnchen von allen Seiten pfeffern und salzen und in eine flache feuerfeste Form geben und mit wenig Butterschmalz beträufeln. Im vorgeheizten Ofen je nach Größe des Hähnchens ca. 1 Stunde garen. Bei Bedarf etwas Weißwein angießen und evtl. vor dem Servieren noch kurz mit Salzwasser bepinseln und übergrillen.

Für das Kohlrabigemüse die feinen Blättchen zur Seite legen. Kohlrabi schälen, halbieren und in feine Scheiben schneiden. Schalotte schälen und in einem Topf mit Butterschmalz anschwitzen, Kohlrabi zugeben. Alles mit Mehl bestäuben und mit Milch aufgießen. Kohlrabi weich dünsten, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Zuletzt die zurückgelegten Blättchen fein hacken und unter das Gemüse mischen.

Das Brathähnchen tranchieren und mit dem Gemüse anrichten.

Vincent Klink am 16. April 2015