

Britisches Brathähnchen

Für 6 Personen:

1,2 kg Kartoffeln	2 Pastinaken	2 Lauchstangen
1 ganzes Huhn (Freiland)	3 Cumberland-Würste	1 Birne
10 g Salbei	85 g Brunnenkresse	Olivenöl

Den Ofen auf 180°C vorheizen. Kartoffeln, Pastinaken und den Lauch erst säubern, dann in feine Scheiben schneiden.

Das Gemüse in eine große Auflaufform geben. Mit zwei Esslöffeln Olivenöl beträufeln und einer Prise Meersalz und schwarzem Pfeffer würzen. Ein paar Salbeiblätter dazulegen.

Nun die Darmhülle, die das rohe Wurstfleisch umwickelt, entfernen und das Fleisch kneten.

Die Haut des Huhns mit einem Spatel entlang der Brust sanft abtrennen. Dann das feine Wurstfleisch auf der Hühnerbrust auftragen und glätten. Die Hühnerhaut wieder darüber legen und mit einem Cocktailstab sichern.

Das Hähnchen mit einer Prise Salz einreiben. Etwas Pfeffer und einen Esslöffel Olivenöl hinzugeben. Die Salbeistengel in die Hähnchenhöhle stopfen.

Danach das Hähnchen direkt auf das Gemüse in die Auflaufform legen.

Eine Stunde und 20 Minuten braten bis alles goldbraun ist.

Zehn Minuten vor Ende der Garzeit die restlichen Salbeiblätter über das Gemüse streuen. Die Birne in feine Scheiben schneiden oder grob raspeln und mit der Brunnenkresse anrichten.

Jamie Oliver am 11. Mai 2020