

# Hühner-Pastete mit Pancetta, Lauch und Pilzen

## Für 12 Personen:

1 Freilandhuhn (1,5 kg)	Olivenöl	150 g geräucherte Pancetta
1/2 Bund Thymian, (15 g)	1 Lauch	1 Sellerieherz
1 Zwiebel	1 Karotte	2 EL Mehl
250 ml Apfelwein	1 TL Senf	1 L Hühnerbrühe
500 g Champignons	2 EL Crème-fraîche	1 großes EI
500 g Mehl	250 g kalte Butter	2 Spitzkohl

Verwenden Sie ein großes scharfes Messer, um das Rückgrat des Huhns in zwei Hälften zu schneiden. Mit Meersalz und schwarzem Pfeffer abschmecken.

1 El Öl bei starker Hitze in eine große Antihaftpfanne träufeln.

Fügen Sie das Huhn mit der Hautseite nach unten hinzu und braten Sie es 10 Minuten lang an oder bis es golden ist. Reservieren Sie die Pfanne für den Kohl.

In der Zwischenzeit die Pancetta in 1 cm große Stücke hacken, die Thymianblätter abpflücken und in eine große flache Auflaufform mit 1 TL Öl geben; bei mittlerer Hitze braten während Sie den weißen Teil des Lauchs und den Sellerie waschen und schneiden. Zwiebel und Karotte schälen, dann das ganze Gemüse grob in 1,5 cm große Stücke hacken und in die Pfanne geben. 10 Minuten kochen lassen oder bis es weich ist.

2 gehäufte EL Mehl unterrühren, 2 Minuten kochen lassen und dann den Apfelwein einfüllen.

Lassen Sie es für 2 Minuten garen; dann rühren Sie den Senf ein und kochen Sie es auf. Fügen Sie die Hühnerbrustseite nach unten hinzu, bringen Sie sie zum Köcheln, decken Sie sie dann ab und kochen Sie sie bei schwacher Hitze für 1 Stunde oder bis das Huhn durchgegart und zart ist.

In der Zwischenzeit das Mehl in eine Schüssel mit einer guten Prise Salz geben. Drücken Sie die kalte Butter ein und drücken Sie sie mit den Fingern bis sie Semmelbröseln ähnelt. 100 ml kaltes Wasser hinzugeben, mit einer Gabel mischen, dann mit den Händen kneten, bis es einen Teig bildet; bei Bedarf einen Spritzer Wasser hinzufügen. Teilen Sie den Teig in 2 Stücke - Sie benötigen 1/3 für den Deckel und 2/3 für die Basis - flachen Sie ihn mit den Händen und kühlen Sie ihn bis er benötigt wird.

Die Champignons fein in Scheiben schneiden und beiseite stellen.

Das Huhn auf einen Teller legen und filetieren (Knochen entsorgen).

Die Champignons in die Pfanne geben, gefolgt vom zerkleinerten Hühnchen und der Crème fraîche; gut vermischen und abschmecken.

Die Hühnermischung durch ein Sieb über einer sauberen Pfanne abseihen, um die Flüssigkeit aufzufangen, vorsichtig drücken, um sie zu unterstützen; den Saft für die Soße reservieren. Abkühlen lassen.

Den Ofen auf 190°C vorheizen.

Eine 30cm-Tortenschale leicht mit Öl einfetten. Das größere Teig-Stück zwischen 2 Blatt Backpapier auf wenige Millimeter Dicke ausrollen und damit die Schale auskleiden – einen Überhang zulassen. Drücken Sie fest in die Ränder und die Seiten der Schüssel.

Mit der abgekühlten Hühnermischung belegen, dann vorsichtig ausrollen und mit dem restlichen Teig-Stück belegen. Das Ei aufschlagen, den Teig-Überhang in der Pfanne nach innen falten und den Rand fest nach unten drücken, um den Kuchen zu versiegeln. Nun den Kuchen mit dem Ei einstreichen und einen kleinen Schnitt in der Kuchen-Mitte machen, um den Dampf entweichen zu lassen; den Kuchen am Boden-Ofen für 1 Stunde backen oder bis der Teig golden ist.

Säubern Sie den Kohl von allen schäbigen äußeren Blättern.

Den Kern halbieren und dann fein in Scheiben schneiden. Den Rest grob in große Stücke schneiden. Stellen Sie die Hühnerpfanne auf hohe Hitze, fügen Sie den Kohl hinzu und braten Sie sie ihn 2 Minuten lang; dann einen Spritzer Wasser hineingeben und weitere 5 Minuten kochen. Den Senf unterrühren; dann eine Prise Salz und weißen Pfeffer mit einem Spritzer Wasser hinzufügen und 1 Minute köcheln lassen, wobei einige Male umgerührt wird.

Die Soße wieder aufwärmen und mit der Torte und dem Kohl genießen.

Tipp: Für eine extra goldene Kuchenkruste nach der Hälfte des Kochens den Kuchen wenden. Lecker serviert mit cremigem Brei.

Jamie Oliver am 02. Dezember 2021