

# Paprika-Ofen-Hähnchen mit Speckbohnen und Birnen

## **Für 4 Personen:**

### **Für das Hähnchen:**

1 Brathähnchen	1 Knolle Knoblauch	frischer Rosmarin
800 g runde, festk. Frühkartoffeln	Olivenöl	3 rote Zwiebeln
1 Bund Karotten	1 Handvoll Cherry-Tomaten	1 EL Honig

Salz, Pfeffer

### **Für die Marinade:**

1 Zweig Rosmarin	1 EL Honig	grobes Meersalz
2 EL Olivenöl	1 EL geräuch. Paprika-Pulver	

### **Für Bohnen und Birnen:**

150 g durchw. Speck	300 g gelbe Prinzessbohnen	300 g Brechbohnen
6 Schoten dicke Bohnen	3 weiße Zwiebeln	3 Birnen
125 ml Weißwein-Essig	Butter	1 Handvoll Majoran

Salz, Pfeffer

Zunächst das Hähnchen zerteilen: Das Brustfilet herauslösen und beiseitelegen.

Beide Keulen vom großen Knochen befreien und mit etwas zerdrücktem Knoblauch und Rosmarin befüllen. Auch den Hähnchenrumpf entsprechend einreiben und mit den Keulen 30 Minuten im Ofen bei 160 Grad braten.

Einige Kartoffeln für die Kartoffelchips zur Seite legen. Die restlichen daumendick in Scheiben schneiden, mit etwas Olivenöl, zerdrücktem Knoblauch und Salz mischen und zunächst 20 Minuten bei 160 Grad im Ofen garen. Zwiebeln und Karotten schälen, in Spalten schneiden und nach Ablauf der 20 Minuten zu den Ofenkartoffeln geben. Alles zusammen weitere 8-10 Minuten garen. Anschließend Tomaten, etwas Rosmarin, Pfeffer und Honig hinzugeben und weitere 2-3 Minuten im Ofen ziehen lassen.

Das Hähnchen nach 30 Minuten aus dem Ofen nehmen, mit der Marinade bestreichen und weitere 10 Minuten im Ofen garen.

Das Brustfilet samt Haut salzen und in einer Pfanne auf beiden Seiten mit etwas Öl für jeweils 3 Minuten scharf anbraten, dann für 5-7 Minuten zu dem Brathähnchen in den Ofen legen.

Für die Chips die hauchdünnen Kartoffelscheiben in Olivenöl knusprig braten, auf Küchenpapier abtropfen lassen und nach Belieben salzen.

### **Für die Marinade:**

Rosmarinnadeln von dem Zweig zupfen und fein hacken. Mit Paprika-Pulver, Honig, Meersalz und Olivenöl zu einer Marinade vermengen.

### **Für Bohnen und Birnen:**

Die Dicken Bohnen aus der Schote lösen und mit den anderen Bohnen blanchieren.

Speck in dünne Streifen schneiden, Zwiebeln schälen und klein schneiden. Zwiebeln in zerlassener Butter glasig braten, den Speck kurz mit anbraten. Bohnen und Essig dazugeben und die Flüssigkeit bei geringer Hitze reduzieren lassen. Die Birnen in Spalten schneiden und mit etwas Salz, Pfeffer und gehacktem Majoran in die Pfanne geben. 2-3 Minuten kurz braten, dann vom Herd nehmen.

### **Anrichten:**

Das Paprika-Ofen-Hähnchen gemeinsam mit Birnen, Bohnen, Kartoffeln und Ofengemüse auf Tellern anrichten. Mit den Kartoffelchips garnieren.

Tarik Rose am 13. März 2022