

Olivenhuhn im Bratschlauch

Zutaten (für 2-3 Personen):

- 500 g kleine neue Kartoffeln
- 3 rote Zwiebeln
- 1 (etwa 1,2 kg) Brathähnchen
- Salz
- 1 TL schwarze Pfefferkörner
- 1 Bund glatte Petersilie
- 2 Zweige Rosmarin
- 2 Zehen Knoblauch
- 100 ml Weißwein
- 6 EL Olivenöl
- 100 g entsteinte schwarze Oliven

Kartoffeln gründlich waschen. Zwiebeln in Streifen schneiden. Hähnchen innen und außen abspülen, trocken tupfen und salzen. Die Keulen mit Küchengarn zusammenbinden.

Pfeffer in einer Pfanne ohne Fett rösten, im Mörser zerstoßen. Petersilie, Rosmarinnadeln, Knoblauch, Weißwein und Olivenöl in einem hohen Gefäß mit dem Schneidstab pürieren, mit Salz und dem Pfeffer würzen.

Das Hähnchen in eine flache Schale geben und mit der Petersilienmarinade rundherum einreiben. Ein Stück Bratschlauch nach Packungsanweisung zuschneiden und auf einer Seite verschließen. Kartoffeln, Zwiebeln und Oliven in den Bratschlauch geben. Hähnchen und restliche Marinade dazugeben und den Bratschlauch verschließen.

Auf ein Backblech setzen und auf der Oberseite mittig 1 cm breit einschneiden. Im heißen Ofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) auf der untersten Schiene 1 Stunde garen. Mit Kopfsalat servieren.

Zutaten für den Kopfsalat (für 2-3 Personen):

- 1 kleiner Kopfsalat
- 1 säuerlicher Apfel
- 1 TL Honig
- ½ TL Senf
- 4 EL Apfel-Essig
- 50 ml Apfelsaft
- Salz und Pfeffer
- 6 EL Olivenöl

Kopfsalat putzen und waschen, trocken schleudern und in Stücke zupfen. Apfel vierteln, entkernen und in zwei Zentimeter große Stücke schneiden. Apfelstücke in eine Schüssel geben. Honig, Senf, Essig, Apfelsaft, Salz, Pfeffer und Olivenöl dazugeben und alles gut mischen. Kopfsalat untermischen.

Sendung/Quelle: Tim Mälzer kocht!

Letzter Sendetermin: 31.03.2018

Koch/Köchin: Tim Mälzer

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen