Harissa-Orangen-Hähnchen auf Paprika-Zwiebel-Bett

4 Personen · inspiriert von Jamie Oliver

Nachgekocht?
Poste es auf Instagram
und verlinke uns!
@dasatelierimhof

ZUTATEN

Harissa ohne Knoblauch
1 EL Tomatenmark
1 EL Paprikapulver edelsüß
1 TL Paprikapulver geräuchert
1/2 TL Chiliflocken (nach Geschmack mehr)
1/2 TL Kreuzkümmel, gemahlen
1/2 TL Koriander, gemahlen
1/4 TL Kümmel, gemahlen
1/4 TL Zimt, gemahlen
3 EL Olivenöl
1/2 TL Salz

Soße und Hähnchen
6 (ca. 1 kg) Hähnchenoberkeulen, mit Haut
1 Orange, Saft und Abrieb
1 EL Honig
1/2 Zitrone, Saft

Gemüsebett
2 rote Paprika, in breiten Streifen
2 gelbe Paprika, in breiten Streifen
2 rote Zwiebeln, in Spalten
1 Orange, in Scheiben
1 EL Olivenöl, dazu Salz

Zum Bestreuen
ein paar Stiele Petersilie, gehackt
1/2 Granatapfel

ZUBEREITUNG

Harissa anrühren: alle Harissa-Zutaten zu einer glatten Paste verrühren. Probieren und erst dann mehr Chili zugeben.

Soße: Harissa mit Orangensaft, Orangenabrieb, Honig und Zitronensaft verrühren.

Marinieren: Oberkeulen trocken tupfen und in der Soße wenden. Am besten 30 Minuten oder länger kalt stellen.

Gemüsebett: Ofen auf 200 °C Umluft vorheizen. Paprika, Zwiebeln und Orangenscheiben mit Olivenöl und Salz mischen und in eine große Auflaufform geben.

Ab in den Ofen: Oberkeulen mit der Haut nach oben auf das Gemüse legen. Restliche Soße über das Gemüse geben.

Garen: ca. 45–50 Minuten auf mittlerer Schiene. Für eine knusprige Haut die letzten 5–10 Minuten auf Grill bzw. Oberhitze (ca. 220 °C) umstellen. Gar bei 74 °C Kerntemperatur an der dicksten Stelle. Wird die Haut zu dunkel, locker mit Alufolie abdecken.

Anrichten: 5 Minuten ruhen lassen. Granatapfelkerne herausklopfen. Gemüse und Bratensaft probieren und mit Salz abschmecken. Hähnchen mit Petersilie und Granatapfelkernen bestreuen und in der Form servieren.

SCAN TO CHECK
OUR WEBSITE