Käsehähnchen aus dem Ofen

Zubereitungszeit
1h 30min

Schwierigkeit
Mittel

Zutaten

für 4 Portionen

Zitronen	0.5 St.
Pfeffer, schwarz	
Knoblauchzehen	1 St.
Butter	60 g
Minze, frisch	1 EL
Mandeln, ganz	70 g
Mozzarella	100 g
Rosmarin, frisch	8 g
Meersalz	
Thymian, frisch	1 Bund
Pinienkerne	70 g
Brie	50 g
Emmentaler am Stück	50 g

Zubereitung

1.
Das Geflügel auftauen, innen ausspülen und trockentupfen, anschließend salzen und pfeffern.

Etwas Wasser zum Kochen bringen und die Mandelkerne für ca. eine halbe Minute hineingeben. Anschließend abseihen, kalt abspülen und in ein Küchentuch gewickelt so lange gegeneinander reiben, bis sich die Häutchen von den Kernen gelöst haben. Die Mandeln dann mit einem scharfen Messer in sehr feine Scheiben schneiden oder vorsichtig über eine Vierkantreibe hobeln und zusammen mit den Pinienkernen in eine Pfanne ohne Fett geben. Alles bei mittlerer Hitze unter ständigem Wenden so lange rösten, bis die Mandeln und Pinienkerne eine leicht bräunliche Färbung annehmen und ein angenehmes Röstaroma verströmen.

Die Käsesorten mit den gehackten Kräutern, Mandeln, den Pinienkernen, Knoblauch und Ei glattrühren und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Mit dem Zeigefinger oder einem Löffelstiel vorsichtig unter die Haut an der Brust fahren und so eine Tasche bilden. Die Füllung in einen Spritzbeutel füllen, die Masse damit unter die Haut der Hähnchenbrust spritzen und gut verteilen. Die Füllung darf dabei nur lose unter die Haut gedrückt werden, sonst platzt sie heraus. Anschließend das Hähnchen mit den restlichen Kräutern füllen. Die Haut mit weicher Butter einpinseln und mit grobem Salz und Pfeffer bestreuen. Danach in den Kühlschrank stellen und ca. 1 Std. ruhen lassen, damit die Füllung gut durchzieht.

Etwas Wasser in einen Bräter füllen, damit die vom Hähnchen heruntertropfende Butter im Ofen nicht verbrennt. Anschließend das Hähnchen in den Bräter legen und ohne Deckel im auf 175 °C vorgeheizten Ofen ca. 1 Std. lang (bei Zubereitung mit Hähnchenkeulen ca. 40 Min.) goldbraun braten.

Als Beilage passen zum Beispiel angeschwenkte Spätzle.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	525 kcal
Kohlenhydrate	15 g
Eiweiß	20 g
Ballaststoffe	7 g
Fette	46 g