

GEBRATENES HÄHNCHEN MIT CREME VON SCHWARZEM UND GERÖSTETEM KNOBLAUCH



GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Bio-Knoblauchpüree
325g



Geröstetes
Knoblauchpüree 325g



Schwarzes
Knoblauchpüree 325g

ZUTATEN

10

Für das Hähnchen

- 3 ganzes Hähnchen (ohne Knochen)
- 60 g Bresc Organic garlic puree (natürliches Knoblauchpüree)
- 500 g Lauch
- 10 Karotten mit Grün
- 5 Kartoffeln
- 3 Zwiebel
- 125 g geräucherter Speck (in Streifen)
- 125 g Butter

Für die Creme aus schwarzem und geröstetem Knoblauch

- 1250 g Knollensellerie
- 40 cl Geflügelbrühe
- 5 dl Sahne
- 60 g Bresc Black garlic puree (Schwarzes Knoblauchpüree)
- 10 g Bresc Roasted garlic puree (Geröstetes Knoblauchpüree)

ZUBEREITUNG

Sellerie putzen, in große Stücke schneiden und in der Brühe mit der Sahne garen. Den gekochten Sellerie im Mixer mit etwas Kochflüssigkeit glatt rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Hälfte der Knoblauchcreme mit schwarzem Knoblauchpüree und die andere Hälfte mit 4 g geröstetem Knoblauchpüree mischen.

Das Hähnchen mit dem Bio-Knoblauchpüree, Pfeffer und Salz würzen und in heißem Öl rundum anbraten. Die Butter hinzugeben und das Huhn im Ofen bei 160°C garen. Regelmäßig arrosieren. Die Kartoffeln schälen und in Stücke schneiden. Die Zwiebel in dünne Ringe schneiden und den Speck in Streifen schneiden. Die Zwiebel und den Speck zum Hähnchen geben und weiterhin arrosieren. Den Lauch putzen und in grobe Ringe schneiden. Die Karotte in Bänder schneiden. Lauch und Karotte zum Hähnchen geben und während des Bratens weiter arrosieren. Kartoffelpüree versetzt auf den Teller spritzen und mit einem Kuchenmesser austreichen. Das Hähnchenfleisch und mit der Gemüsebeilage servieren.