



Gefülltes Brathähnchen mit Kürbis und Cranberries

1 Brathähnchen (etwa 1,2 kg)
2 Zwiebeln
1 Hokkaido-Kürbis
1 kleine Knolle Ingwer
75 g Butter
2 EL Zucker
200 g Cranberries
100 ml Geflügelfond aus dem Glas
240 ml Orangensaft
50 ml Sonnenblumenöl
1 TL Salz
30 g Paprika Pulver
2 Zweige Thymian
60 ml Sahne
75 g Maisgries
2 EL frisch geriebener Parmesan
Saft und Abrieb einer Zitrone
etwas Olivenöl

Schritt 1

Für die Füllung die Zwiebeln schälen und in große Würfel schneiden. Kürbis putzen, halbieren, entkernen und ebenfalls in Würfel schneiden. Den Ingwer schälen und fein reiben.

Schritt 2

50 g Butter mit Zucker in einer Pfanne schmelzen. Anschließend die Zwiebelwürfel mit den Kürbiswürfeln, dem geriebenen Ingwer und den Cranberries hinzugeben und anschwitzen. Anschließend mit 100 ml Geflügelfond und dem Orangensaft ablöschen und etwa 5 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen. Danach vom Herd nehmen und auskühlen lassen.

Schritt 3

Ein Drittel der Füllung in das Brathähnchen hineingeben. Anschließend das Hähnchen binden. Dafür das Geflügel auf den Rücken legen, einen Faden unter den Keulen durchziehen, das Hähnchen auf die Brust drehen, den Faden kreuzen. Wieder auf den Rücken legen, den Faden zwischen Keule und Brust führen, über der Brust kreuzen und an den Gelenken zusammenbinden.

Schritt 4

Das Sonnenblumenöl mit Salz und Paprikapulver verquirlen. Das Hähnchen rundherum mit der Hälfte des Paprikaöls einpinseln.

Schritt 5

Den Backofen auf 160 °C vorheizen. Die übrige Füllung in einen Bräter geben. Das Hähnchen darauf geben und den Thymian hinzufügen. Hähnchen in den Backofen geben und etwa 1 ½ Stunden knusprig braten. Zwischenzeitlich immer wieder mit dem restlichen Paprikaöl einpinseln.

Schritt 6

In der Zwischenzeit 25 g Butter in einem Topf erhitzen und braun werden lassen. Anschließend mit 140 ml Geflügelfond und Schlagsahne ablöschen und kurz aufkochen lassen. Dann den Maisgrieß unter ständigem Rühren einrühren, so dass ein cremiger Brei entsteht. Anschließend den Saft und den Abrieb einer Zitrone zusammen mit dem geriebenen Parmesan unterrühren, mit Salz, Pfeffer und Olivenöl abschmecken. Das gefüllte Hähnchen mit der Polenta und dem Kürbisgemüse servieren und genießen.