



# GEBACKENES ORANGEN-HÄHNCHEN MIT ROSMARIN-BUTTER UND CRANBERRY-SAUCE



Für 4 Personen

## FÜR DAS HÄHNCHEN:

1 Knoblauchzehe  
2-3 Zweige Rosmarin  
4-5 Salbeiblättchen  
1 Mandarine  
2 Orangen  
1 TL grobes Meersalz  
4 EL Rohrohrzucker  
5 EL Olivenöl  
1 Hähnchen (ca. 1,2 kg)  
20 g Butter  
4 Schalotten  
2 Rote Zwiebeln  
ca. 200 g kleine Kartoffeln  
(z.B. Drillinge)  
2 kleine Süßkartoffeln

## FÜR DIE ROSMARIN-BUTTER:

100 g Cranberries  
3-4 Zweige Rosmarin  
1 Stiel Salbei  
80 g Butter  
100 ml Wasser  
Salz, Pfeffer

## ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 180 °C CircoTherm® Heißluft vorheizen. Knoblauch schälen, Kräuter waschen, trockenschütteln und Nadeln abzupfen. Kräuter und Knoblauch zusammen mit dem Abrieb von Mandarine und Orangen, Salz und Zucker in einem Mörser kräftig zerstoßen. Den Saft von der Mandarine und einer Orange sowie das Olivenöl zugeben und verrühren. Die zweite Orange schälen und filetieren. Beiseitestellen.

Das Hähnchen innen und außen unter fließendem Wasser sorgfältig waschen und gut trockentupfen. Butter unter die Brusthaut stecken. Dazu mit dem Finger die Haut am Hals vorsichtig anheben und die Butter in die entstandenen Taschen schieben. Von außen durch leichtes Drücken und Massieren möglichst gleichmäßig verteilen.

Schalotten und Zwiebeln schälen und vierteln. Kartoffeln gründlich waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Das Gemüse in einer ofenfesten Form verteilen.

Das Hähnchen mittig auf das Gemüse setzen und von allen Seiten (auch innen) mit der Orangen-Kräuter-Marinade marinieren.



## ORANGEN-HÄHNCHEN MIT ROSMARIN-BUTTER UND CRANBERRY-SAUCE

### FÜR DIE CRANBERRY-SAUCE:

100 g Cranberries  
3 EL Zucker  
150 ml Wasser

### ZUBEREITUNG

Für die Rosmarin-Butter Cranberries und Kräuter waschen. Butter in einer Pfanne schmelzen und Kräuter sowie Cranberries bei geringer Hitze etwa 5 Minuten darin schwenken.

Jeweils die Hälfte der Orangenfilets und der Cranberries sowie die Kräuter aus der Butter in das Hähnchen geben. Keulen und Flügel eventuell mit Küchengarn zusammenbinden. Restliche Cranberries und Orangenfilets in der Form verteilen.

Das Hähnchen im vorgeheizten Ofen bei 180 °C CircoTherm® Heißluft, Dampfzugabe mittel, etwa 1 Stunde backen. Dabei zwei- bis dreimal mit der Rosmarinbutter übergießen.

In der Zwischenzeit die Cranberry-Sauce zubereiten. Dazu die Cranberries waschen und zusammen mit dem Zucker und dem Wasser in einem kleinen Topf aufkochen. Bei mittlerer Hitze einkochen lassen, bis eine dicke Sauce entsteht. Zusammen mit dem Orangen-Hähnchen servieren.