



Kikok-Hähuchen mit Kürbis-Linsen-Gemüse

Zutaten (für 4 Personen):

1 Kikok-Hähnchen ca. 1600-1900 g
2 Orangen
300 g Zwiebeln
4 Knoblauchzehen
4 Zweige Rosmarin
Salz und Pfeffer
1 EL Paprikapulver oder
Kikok-Brathähnchen-Gewürzsalz
2 EL Öl
2 Lorbeerblätter
300 ml Brühe
150 g Puy-Linsen
600 g Kürbis
Zucker
Krause Petersilie
3 EL Weißweinessig

Für die Füllung Orangen sorgfältig schälen und in 3 cm große Stücke schneiden. Knoblauch grob hacken und Rosmarinnadeln abzupfen. Orangen, Knoblauch, Zwiebeln und Rosmarin in einer Schüssel vermengen.

Kikok-Hähnchen mit Kikok-Brathähnchen-Gewürzsalz einreiben und zu zwei Dritteln mit dem Orangengemüse füllen. Hähnchen zusammenbinden. Öl in einem Bräter erhitzen und das übrige Drittel des Orangengemüses mit den Lorbeerblättern bei mittlerer Hitze 4-5 Minuten dünsten. Mit Brühe oder einem Schuss Wein auffüllen. Das Kikok-Hähnchen auf das Gemüse setzen und im vorgeheizten Backofen bei 160° C 60 Minuten garen (Umluft nicht empfehlenswert).

Mehrfach mit dem Bratenfond begießen. Nach 50 Minuten die Temperatur auf 220°C erhöhen und 8-10 Minuten weiterbraten. Bei einem Kikok-Hähnchen mit Einweg-Garthermometer kann man sich nach diesem richten. Inzwischen die Linsen ca. 35 Minuten garen und in einem Sieb abtropfen lassen.

Kürbis schälen, entkernen und das Fleisch in 3 cm große Stücke schneiden. Kürbis in heißer Butter zugedeckt in einem Topf bei mittlerer Hitze 12-15 Minuten garen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Petersilie hacken und vor dem Servieren mit Linsen und Kürbis mischen. Bräter aus dem Ofen nehmen. Sauce und Gemüse durch ein Sieb in einen Topf gießen und zur Hälfte einkochen lassen. Sauce unter das Linsen-Kürbis-Gemüse mischen. Hähnchen und Gemüse auf einer Platte anrichten und servieren.