

MAURISCHES HUHN

Das Brathuhn in 8 Portionen teilen. Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und „raz el hanout“ und abgeriebener Orangeschale würzen und 3 Eßl. Olivenöl beträufeln. Rohe Kartoffeln in 1 cm große Würfel schneiden, schwarze und grüne Oliven dazu. Die Orange in 8 Spalten schneiden, zu den Kartoffeln geben. Mit Salz, Pfeffer, Paprika und „raz el hanout“ würzen. Paprikastreifen und Knoblauch dazu und 3 Eßl. Olivenöl untermischen. Auf granitemaillierten Blech die Kartoffeln gleichmäßig verteilen, die marinierten Hühnerstücke darauflegen, mit Bienenhonig beträufeln und mit getrockneten Blütenblättern bestreuen.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

1 Brathuhn 1200 gr.
Geschälte festkochende Kartoffeln 800 gr.
Oliven schwarz ohne Stein 150 gr.
Oliven grün ohne Stein 150 gr.
Unbehandelte Orange 1 Stck.
Paprikaschote rot 1 Stck
Bienenhonig 1 Eßl.
Cocktailtomaten 150 gr.
Olivenöl 6 Eßl.
Salz, weißer Pfeffer, Paprikapulver,
getrocknete Blütenblätter, 2 Knoblauchzehen,
raz el hanout Gewürz

ZUBEREITUNG:

1. **Schritt:** Kombidämpfer vorheizen
2. **Schritt:** Kombidampf, 165°C und 30% Luftfeuchte, für 15 min.
3. **Schritt:** Heißluft 175°C für 15-20 Min. oder mit Kerntemperaturfühler 86°C fertig garen
4. **Nicht vergessen:** 10 Min. bevor das Brathuhn gar ist, die Cocktailtomaten dazugeben. Zum Schluss die gegarten Orangenspalten auf dem Brathuhn auspressen.