

OFENGOCKEL MIT SAFRAN-REIS



Foto: Antonios Mitsopoulos für ÖTZ

OFEN GOCKEL MIT SAFRAN-REIS

Zubereitungszeit
35 Minuten



1 ÖTZ Zweinutzungshahn
2 TL Zimtpulver
1 TL Kardamom Pulver
2 TL Paprikapulver
1 Knoblauchzehe
3 Stk. Sternanis
5 EL Butter
250 ml Hühnerbrühe
1 Orange
1 rote Zwiebel
1 Bund Thymian
250 g Basmati Reis
50 g Mandelkerne, mit Schale
0,5 g Safran Fäden
1 Wirsing, ca. 1kg
1 Granatapfel
400 g griechischen Joghurt

Außerdem: Küchengarn, Öl, Salz

1 | Gewürzbutter: Knoblauch mit Knoblauchpresse zerquetschen, mit Zimt, Kardamom und Paprikapulver, einer Prise Salz und 3 EL handwarmer Butter vermischen.

2 | Den Hahn waschen und abtropfen lassen und von innen kräftig salzen. ½ Bund Thymian ins Innere des Hahns geben.

3 | Den Hahn mit der Gewürzbutter einmassieren. Die Keulen an den Gelenken zusammenbinden.

4 | Den Wirsing halbieren und die Hälften dritteln.

5 | Zwiebel und Orangen schälen und achteln. Orangenschale in eine Schüssel reiben.

6 | Bräter mit Öl einfetten. Wirsing, Zwiebeln und Orangen darin verteilen, den Hahn auf das Gemüsebett setzen und mit der Brühe aufgießen.

7 | Ofen auf 220°C Umluft vorheizen. Bräter in den Ofen geben und für 40 Min. rösten. Temperatur auf 160°C reduzieren und weitere 40 Min. garen.

8 | Reis waschen und abtropfen lassen, mit 375ml Wasser bedecken und zum Kochen bringen. Mit geschlossenem Deckel auf kleiner Flamme 5 Min. köcheln lassen. Den Topf vom Herd nehmen und den Reis 20 Min. quellen lassen.

9 | Mandeln grob hacken, in einer Pfanne ohne Fett rösten und herausnehmen. 2 EL Butter und 4 EL Wasser aufkochen, Safranfäden hineingeben, Reis auf der Safranbutter verteilen und den Reis für weitere 15 Min. auf kleiner Flamme und mit einem Deckel bedeckt braten. Joghurt mit Orangenzeste vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.