**Hähnchen mit Pilzfüllung und Ofengemüse**



Zutaten:

100 g altbackene Brötchen (2 Tage alt)

100 ml warme Milch

60 g Speckwürfeli

400 g Kräuterseitlinge

100 g Softfeigen (alternativ getrocknete Feigen)

Blätter von 1 Bund glatter Petersilie

2 Zwiebeln (fein gewürfelt)

1 Knoblauchzehe (fein gehackt)

6 EL Olivenöl

1 Ei

fein abgeriebene Schale von 1 Biozitrone

Salz

schwarzer Pfeffer aus der Mühle

750 g Butternusskürbis

1 küchenfertiges Hähnchen à ca. 1,4 kg

100 ml Weißwein (alternativ Gemüsebrühe)

200 ml Geflügelbrühe

3 EL Crème fraîche

1 TL Speisestärke (Maizena)

Zubereitung:

Brötchen in Scheiben schneiden, in einer Schüssel mit warmer Milch übergießen und quellen lassen.

Die Pilze putzen. 100 g der Pilze 1cm groß würfeln, Rest in dicke Scheiben schneiden.

Die Feigen 1cm groß würfeln. Petersilie in Streifen schneiden.

Speck, Hälfte der Zwiebeln und Knoblauch in 2 El heißem Öl bei mittlerer Hitze 1 bis 2 Minuten anbraten. Pilzwürfel zugeben und weitere 3 Minuten unter Rühren braten, dann alles zu den Brötchen geben. Hälfte der Petersilie mit Feigen, Ei und Zitronenschale unter die Masse kneten. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und 20 Minuten quellen lassen.

Ofen auf 200 Grad (Umluft) vorheizen. Kürbis putzen und in ca. 2 cm dicke Spalten schneiden, Sterne ausstechen. Mit 1 El Öl mischen. Hähnchen mit Salz und Pfeffer einreiben, dann mit der Brotmasse füllen. Die Öffnung mit Zahnstochern zustecken. Die Keulen über Kreuz mit Küchengarn zusammenbinden. Das Hähnchen mit der Brust nach oben in einen Bräter oder auf ein tiefes Blech setzen, mit

1 EL Öl bepinseln. In der Mitte des Ofens 1 Stunde und 20 Minuten garen, dabei immer wieder mit Bratensaft begießen. Nach ca. 40 Minuten mit Alufolie abdecken, damit die Haut nicht zu dunkel wird. 20 Minuten vor Garzeitende die Kürbissterne dazugeben.

8 Minuten vor Garzeitende 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und die Pilze darin 2 Minuten anbraten, dann unter den Kürbis mischen und restliche Zeit mitgaren.

Für die Sauce 1 EL Öl in einem kleinen Topf erhitzen. Rest Zwiebeln darin hellbraun anschwitzen. Wein zugeben und beinahe ganz einkochen lassen. Brühe und Crème fraîche zugeben. Stärke mit 1 EL kaltem Wasser glatt rühren, in die Sauce rühren und unter Rühren 1 Minute köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Bräter aus dem Ofen nehmen, Kürbis und Pilze kräftig würzen. Gemüse mit der restlichen Petersilie bestreuen. Sauce kurz erwärmen und zum Hähnchen servieren.