

Zitronen-Hähnchen mit Knoblauch-Kartoffeln, Rahmspinat

Für zwei Personen

Für das Zitronen-Hähnchen:

2 Hähnchenbrustfilets, à 200 g	3 Streifen Bacon	1 Zitrone
150 g Kirschtomaten	1 EL getrockneter Oregano	1 EL edelsüßes Paprikapulver
3 Zweige Rosmarin	100 ml Olivenöl	Salz
schwarzer Pfeffer		

Für die Knoblauchkartoffeln:

400 g Drillinge	1 Zweig Rosmarin	3 Zehen Knoblauch
Salz	schwarzer Pfeffer	

Für den Rahmspinat:

200 g junger Blattspinat	50 ml Kochsahne	20 g Parmesan
1 Zehe Knoblauch	3 Frühlingszwiebeln	1 Schalotte
1 Zweig Thymian	1 Muskatnuss	Butter

Den Backofen auf 230 Grad Grillfunktion vorheizen. In einem Topf Wasser zum Kochen bringen und salzen.

Für die Knoblauchkartoffeln die Kartoffeln halbieren und im Salzwasser 13 Minuten kochen lassen.

Das Hähnchen parieren. Aus dem Paprikapulver, dem Oregano, Salz, Pfeffer und dem Olivenöl eine Marinade herstellen. Anschließend das Hähnchen damit einreiben und in einer heißen Pfanne ohne weitere Fettzugabe von beiden Seiten anbraten, bis es goldbraun ist. Den Rosmarin in einer weiteren Pfanne bei mittlerer Hitze anrösten. Die Zitrone waschen und vierteln und die Tomaten ebenfalls waschen. Beides zusammen mit dem Hähnchen in eine Auflaufform legen und mit dem Bacon sowie dem Rosmarin belegen. Anschließend für 15 Minuten in den Backofen geben.

Für den Rahmspinat die Frühlingszwiebeln sowie die abgezogene Schalotte in feine Ringe schneiden und in einem Topf mit Olivenöl andünsten. Den Knoblauch abziehen und dazu pressen. Die Thymianblätter einstreuen und zwei Esslöffel heißes Wasser zugeben. Mit etwas Abrieb der Muskatnuss würzen, mit Butter verfeinern und drei Minuten köcheln lassen. Anschließend den Spinat hinzufügen und die Sahne zugießen. Den Parmesan reiben und unter Rühren dazugeben. Abschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Kartoffeln mit Rosmarin und Olivenöl in einer Pfanne anbraten. Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Mit einem kleinen Topf die Kartoffeln kräftig andrücken und den Knoblauch hinzufügen. Die Kartoffeln braten und mehrmals wenden, bis sie goldbraun sind.

Das Zitronen-Hähnchen mit Rahmspinat und Knoblauchkartoffeln auf Tellern anrichten und servieren.

Kathrin Woltermann am 07. September 2015