

# Andalusisches Zitronen-Hühnchen, Kartoffel-Würfel, Pebre

## Für zwei Personen

### Für das Hühnchen:

2 kleine Hähnchenschenkel	1 kleine Hühnerbrust à 200 g	3 festk. Kartoffeln
4 kleine Zwiebeln	4 Zehen Knoblauch	4 Zitronen
1 Limette	10 schwarze Oliven	2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Thymian	$\frac{1}{2}$ Bund Salbei	3 frische Lorbeerblätter
1 Bund frischer Koriander	$\frac{1}{2}$ Bund Minze	400 ml Olivenöl
Merquén-Gewürz	Salz	Pfeffer

### Für den Pebre:

1 Tomate	1 rote Peperoni	2 mittelgroße Zwiebeln
1 Zehe Knoblauch	2 Zitronen	2 EL Zucker
2 Bund Koriander	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	1 EL Weinessig
2 EL Olivenöl	Salz	

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Kartoffelwürfel einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. In gesalzenem Wasser für ca. 12 Minuten kochen. Etwas Öl in eine beschichtete Pfanne geben. Knoblauch abziehen, fein würfeln und hinein geben. Die Hähnchenschenkel abspülen, trocken tupfen und kurz in der Pfanne mit Knoblauch anbraten. Mit Merquén Gewürz und etwas Pfeffer würzen. Anschließend Hähnchenbrust aufschneiden vierteln und ebenfalls in der Pfanne braten. Herd spätestens nach 2 Minuten ausschalten. Die gekochten Kartoffelwürfel in eine Auflaufform legen. Die übrigen 3 Knoblauchzehen auspressen und über die Kartoffelwürfel verteilen. Zitronenschale und Limettenschale darüber reiben. Anschließend 400 ml Olivenöl darüber gießen. Zitronen und Limetten auspressen und jeweils die Hälfte des Saftes dazugeben. Den übrigen Saft beiseite stellen. Kartoffeln anschließend mit Merquén-Gewürz würzen. Zwiebeln abziehen und vierteln. Gebratene Hähnchenbrust und Hähnchenschenkel mit Zwiebeln in die Auflaufform zu den Kartoffeln geben. Die Oliven ebenfalls dazugeben. Rosmarin und Thymianzweige, abgezupfte Salbeiblätter und Lorbeerblätter ebenfalls in die Form geben. Mit Merquén-Gewürz, etwas Pfeffer und Salz bestreuen. Den übrigen Saft der Limette und Zitrone darüber gießen. Die Auflaufform nun für 12 Minuten in den Backofen geben. Den Backofen auf 210 Grad erhöhen und nach ca. 8 Minuten auf 160 Grad niedrig stellen. Auf dieser Stufe im Backofen fertig garen. Währenddessen den chilenischen Dip vorbereiten. Dafür die Tomate mit heißem Wasser überbrühen, Haut abziehen, in sehr kleine Würfel schneiden. Die Knoblauchzehe abziehen und auspressen. Zwiebel abziehen und fein schneiden. Zwiebelstücke in ein Sieb geben, Zucker darüber streuen und mit Wasser abspülen. Peperoni abspülen, Kerne entfernen und fein schneiden. Koriander ebenfalls abrausen und klein schneiden. Tomatenwürfel, Knoblauch Zwiebel und Peperoni in einer Schüssel mischen. Zitronen auspressen. Dann die Petersilie hinzugeben. Mit Olivenöl, Essig und dem Zitronensaft vermengen und mit Salz würzen. Den Dip im Kühlschrank kühl halten. Koriander und die Pfefferminze abrausen und kleinschneiden. Das Hähnchen kurz aus dem Ofen nehmen, die Hälfte des Korianders und der Minze drüberstreuen und die Form wieder für 2 Minuten bei 100 Grad in den Ofen geben. Andalusisches Zitronenhühnchen mit Kartoffelwürfeln auf Tellern anrichten, den Dip dazu reichen. Mit Minze und Koriander garnieren und servieren.

Alfredo Ihl Dausend am 05. September 2016