

Knoblauch-Hähnchen, Kräuter-Kruste, Rosmarin-Kartoffeln

Für zwei Personen

Für das Hähnchen:

2 Hähnchenkeulen	2 Knoblauchzehen	1 Bund Rosmarin
2 Zweige Thymian	2 Zweige Majoran	Ein paar Blätter Salbei
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Kartoffeln:

6 festk. Kartoffeln	Olivenöl	Salz
---------------------	----------	------

Für den Salat:

1 Pack. Wildkräutersalat	1 Zitrone	1 EL mittelscharfer Senf
1 TL Agavendicksaft	2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für das Hähnchen:

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Hähnchenkeulen waschen und trockentupfen. Knoblauch abziehen und in dünne Scheiben schneiden. Knoblauch-Scheiben von beiden Seiten unter die Haut der Hähnchenkeulen schieben.

Salbeiblätter abzupfen. Salbei, Rosmarin, Thymian und Majoran abbrausen, trockenwedeln, sehr klein hacken und das Hähnchen mit Olivenöl, Salz und Pfeffer einreiben. Majoran, Thymian, Salbei und 1 TL Rosmarin darauf verteilen, festdrücken und Hähnchen bei 180 Grad ca. 20 Minuten im Backofen garen.

Restlichen Rosmarin für die Kartoffeln beiseitelegen.

Für die Kartoffeln:

Kartoffeln waschen und trockentupfen. Backpapier auf das Backblech legen, mit Olivenöl bestreichen und mit dem restlichen Rosmarin (siehe oben) bestreuen. Kartoffeln in 1 cm dicke Scheiben schneiden und gleichmäßig auf dem Backblech verteilen. Nochmal wenden, damit der Rosmarin an beiden Seiten haften bleibt. Kartoffeln mit in den Ofen zum Hähnchen schieben und bei gleicher Temperatur ca. 10 Minuten backen. Gut salzen.

Für den Salat:

Wildkräuter abbrausen und trockenwedeln. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Zitronensaft, Öl, Senf, Agavendicksaft, Pfeffer und Salz gut miteinander vermischen, zu einer homogenen Masse verarbeiten und die Wildkräuter damit beträufeln.

Zu diesem Gericht passt eine Sour Cream sehr gut, wie Ulrike sie spontan dazu gemacht hat. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Ulrike Röwekamp am 12. Juli 2021