

# Eingelegte Auberginen mit kaltem Hähnchen

## Für 4 Personen

1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	1 Hähnchen (ca. 1 kg )
Salz, Pfeffer	1 Zweig Rosmarin	5 EL Olivenöl
4 Auberginen	1 Bund Basilikum	1/2 Bund Thymian
1 Zitrone		

Den Backofen auf 175 Grad Ober-Unterhitze vorheizen.

Die Schalotte schälen und vierteln. Knoblauchzehe ungeschält andrücken. Das Hähnchen innen sowie außen salzen und pfeffern. Schalotte, Knoblauch und Rosmarinzweig in die Bauchöffnung geben. In einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl das Hähnchen von allen Seiten kurz anbraten, dann auf der Keule liegend in den vorgeheizten Ofen geben und garen. Nach 30 Minuten auf die andere Keulenseite wenden und weitere ca. 30 Minuten garen, bis das Fleisch durchgegart ist. Während des Garens immer wieder mit ausgetretenem Fleischsaft bestreichen. Das gegarte Hähnchen erkalten lassen und das Fleisch vom Knochen lösen. Die Auberginen in fingerdicke Scheiben schneiden. Die Auberginen fünf Minuten in kochendem Salzwasser blanchieren. Auf einem Tuch gut abtrocknen lassen. Die Kräuter abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Den Saft der Zitrone auspressen. Aus 3 EL Olivenöl und Zitronensaft eine Marinade herstellen, mit Salz und Pfeffer würzen und die Kräuter unterrühren. Die Auberginen darin für mindestens 15 Minuten einlegen. Das Hähnchenfleisch mit den marinierten Auberginen anrichten.

Vincent Klink Mittwoch, 30. Juni 2010