

# Zitronen-Hähnchen in Sommer-Zwiebel-Essenz

## Für 2 Personen

1 Freilandhähnchen	1 Schalotte	1 Stange Staudensellerie
6 EL Olivenöl	250 ml Weißwein	Salz
2 Zweige Thymian	1 Biozitrone	Pfeffer
4 junge Gemüsezwiebeln	30 g Parmesan	2 Scheiben Kastenweißbrot

Das Hähnchen entbeinen, also Brust und Keulen auslösen, dabei jedoch bei der Brust den Flügelknochen dran lassen. Von den ausgelösten Keulen den Oberschenkelknochen auslösen. Das Knochengerippe kleinhacken. Schalotte schälen und würfeln, Sellerie in Stücke schneiden. Schalotten und Sellerie in einem Topf mit 1 EL Olivenöl anschwitzen, die Knochen zugeben, jedoch keine Farbe nehmen lassen. Mit dem Weißwein und ca. 250 ml Wasser auffüllen. Mit Salz würzen und Thymian zugeben, alles ca. 15 Minuten kochen lassen, dann durch ein Sieb passieren. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Zitrone abwaschen, abtrocknen und dann die Schale abreiben. Von den Fleischteilen mit Hilfe des Zeigefingers die Haut vom Fleisch lösen. Der äußere Rand der Haut sollte jedoch noch am Fleisch haften. In den Hohlraum zwischen Fleisch und Haut die Zitronenschale verteilen. Die Fleischteile mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit hitzebeständigem Griff mit 2 EL Olivenöl von beiden Seiten braten, dann ca. 8 Minuten im vorgeheizten Ofen fertig garen. Die Keulenstücke evtl. ein paar Minuten länger als die Bruststücke garen. Die Zwiebeln schälen, in sehr dünne Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl hellbraun anschwitzen. Dann die Hühnerbrühe zugeben und abschmecken. Den Parmesan fein reiben. Das Brot toasten, mit Olivenöl beträufeln und Parmesan darüber streuen. In einem tiefen Teller die gebratenen Fleischstücke anrichten und die Zwiebelbrühe angießen. Das getoastete Brot schräg durch schneiden dazu reichen.

Vincent Klink Donnerstag, 14. Juli 2011