

Brathähnchen mit Kopfsalat

Für 4 Personen

Für das Brathähnchen:

1 Freilandhähnchen (ca. 1,5 kg)	1 Zwiebel	2 Knoblauchzehen
4 EL Butterschmalz	1 EL Paprikapulver	Salz, Pfeffer
125 ml Weißwein	1 EL kalte Butter	

Für den Kopfsalat:

1 Kopfsalat	1/2 Zitrone	1/2 Bund Liebstöckel
1/2 Bund Schnittlauch	1/2 Bund Basilikum	100 g Naturjoghurt
3 EL Rapsöl	1 TL grober Senf	Salz,
Pfeffer	1 Prise Zucker	

Den Backofen auf 160 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Das Hähnchen innen und außen waschen und trocken tupfen.

Zwiebel und Knoblauch schälen, Zwiebel vierteln, Knoblauch andrücken. Butterschmalz in einem Topf schmelzen, vom Herd ziehen und das Paprikapulver untermischen.

Das Hähnchen von innen und außen salzen, pfeffern. Zwiebel und Knoblauch in die Bauchhöhle geben. Hähnchen mit dem Paprikaschmalz bepinseln und in einen Bräter setzen, und zwar seitlich auf der Keule liegend.

Das Hähnchen in den vorgeheizten Backofen geben (mittlere Schiene) und ca. 30 Minuten garen, dann vorsichtig umdrehen, sodass es auf der anderen Keule liegt und weitere 30 Minuten garen. Das Hähnchen immer wieder mal mit dem Bratfett bepinseln.

Dann die Backofentemperatur auf 200 Grad Ober- und Unterhitze erhöhen, das Hähnchen vorsichtig umdrehen, dass es mit der Brust nach oben im Bräter liegt und so noch 10 Minuten braten.

In der Zwischenzeit Kopfsalat putzen, waschen und abtropfen lassen.

Für das Salatdressing von der Zitrone den Saft auspressen. Liebstöckel, Schnittlauch und Basilikum abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Joghurt mit 2 EL Zitronensaft, Öl, Senf und den gehackten Kräutern vermischen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Anschließend eine Garprobe beim Hähnchen machen, dabei mit einem Holzstäbchen in eine Keule stechen. Der herausfließende Fleischsaft muss klar sein. Hähnchen aus dem Bräter nehmen, auf eine Platte legen und im ausgeschalteten Ofen warm stellen.

Den Bratensatz im Bräter mit Wein ablöschen, dann in einen Topf umfüllen und um die Hälfte einkochen lassen. Butter in kleinen Flocken unterrühren und die Soße damit binden. Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Hähnchen tranchieren und anrichten. Die Soße dazu reichen. Salat mit dem Dressing marinieren und dazu servieren.

Vincent Klink am 26. Mai 2016