

Brathähnchen mit Kartoffel-Ecken und grünem Salat

Für 4 Personen

Für die Kartoffeln:	600 g Kartoffeln	Salz, Pfeffer
1 Zwiebel	2 EL Butterschmalz	
Für das Brathähnchen:	1 Freilandhähnchen (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	100 g Naturjoghurt
3 EL Rapsöl	1 TL grober Senf	Salz, Pfeffer
1 Prise Zucker		

Die Kartoffeln in leicht gesalzenem Wasser kochen, dann pellen und auskühlen lassen.

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 Keulenseite liegt und weitere 30 Minuten garen. Das Hähnchen zwischendurch öfter mit dem Bratfett bepinseln.

Dann die Backofentemperatur auf 200 Grad Ober- und Unterhitze erhöhen. Das Hähnchen vorsichtig wenden, so dass es mit der Brust nach oben im Bräter liegt. Weitere 10 Minuten braten. In der Zwischenzeit Kopfsalat putzen, waschen und abtropfen lassen.

Für das Salatdressing von der Zitrone den Saft auspressen. Liebstöckel und Schnittlauch abrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Joghurt mit 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.

Gekochte und gepellte Kartoffeln längs vierteln. Zwiebel schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden.

Butterschmalz in eine Pfanne geben, die Kartoffeln darin bei großer Hitze schwenken, bis sie leicht Farbe angenommen haben. Dann die Zwiebelstreifen zugeben und so lange unter Schwenken braten, bis alles goldbraun ist. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Butter in kleinen Flocken unter den Saucenansatz rühren und die Sauce damit binden, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Hähnchen tranchieren und anrichten. Die Kartoffeln und die Sauce dazu reichen. Salat mit dem Dressing marinieren und dazu servieren.

Vincent Klink am 02. Mai 2019