

Sonntag-Hähnchen aus dem Ofen nach Paul Bocuse

Für 4 Personen

Für das Hähnchen:

1 Hähnchen (1,5 kg)	Salz	Pfeffer
100 g Dijon-Senf	2 EL Sonnenblumenöl	500 g Sahne
250 g Weißbrotbrösel	125 g weiche Butter	

Für den Salat:

1 Kopfsalat	4 Tomaten	1 EL Apfelessig
2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer	1 Prise Zucker

Zunächst das Hähnchen in 'Schmetterlingsform' schneiden. Dafür das Hähnchen mit der Brustseite nach unten auf das Schneidebrett legen, das Rückgrat sollte nach oben zeigen. Mit einer Geflügelschere entlang des Rückgrats an beiden Seiten das Hähnchen aufschneiden, dabei so nah wie möglich am Knochen entlang schneiden. Dann das Rückgrat entfernen und das Hähnchen umdrehen, so dass es mit der Brustseite nach oben auf dem Brett liegt. Anschließend das Hähnchen flach drücken (bzw. Flügel und Beingelenke eindrehen).

Das so vorbereitete Hähnchen leicht mit Salz und Pfeffer würzen und komplett mit dem Senf einstreichen.

In einem ofenfesten Bräter Sonnenblumenöl erhitzen und darin bei mittlerer Hitze das Hähnchen von beiden Seiten je ca. 7 Minuten anbraten. In der Zwischenzeit den Backofen auf 160 Grad Ober- und Unterhitze.

Nach dem Anbraten das Hähnchen mit der Brustseite nach unten in den Bräter legen, die Sahne angießen und dann alles in den vorgeheizten Ofen geben und ca. 20 Minuten braten.

In der Zwischenzeit Weißbrotbrösel mit weicher Butter vermischen.

Nach 20 Minuten im Ofen, das Hähnchen wenden, so dass die Brustseite nach oben zeigt. Die Bröselbutter auf dem Hähnchen verteilen und nochmals ca. 10 Minuten knusprig garen.

Salat putzen, waschen und abtropfen lassen. Tomaten waschen, trocken reiben, den Stielansatz ausschneiden und die Tomaten in sehr dünne Scheiben schneiden. Tomaten mit Essig, Olivenöl, etwas Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker marinieren. Salatblätter vorsichtig untermischen.

Martina Kömpel am 27. August 2019