

Zitronen-Hähnchen aus dem Ofen mit Kopfsalat

Für 4 Personen

1 Bio Mais-Hähnchen, ca. 1,2 kg	2 Bio-Zitronen	Salz
3 EL Olivenöl	1 Zweig Zitronenthymian	150 g weiche Butter
Pfeffer	1 Kopfsalat	200 g Brioche-Brot
3 EL griech. Joghurt		

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Das Hähnchen abwaschen, trocken tupfen und mit einer Geflügelschere (oder robustem Messer) am Rücken entlang komplett aufschneiden. Hähnchen mit der Hautseite nach oben flach auf ein Backblech legen.

Die Zitronen heiß abwaschen, abtrocknen und die Schale (nur die gelbe Schale, nicht das Weiße) dünn abreiben.

Zitronenschale mit 1 TL Salz mischen.

Anschließend den Saft der Zitronen auspressen, 1 EL Zitronensaft für das Salatdressing beiseitestellen.

2/3 vom Olivenöl und restlichen Zitronensaft über das Hähnchen geben, darauf das Zitronensalz geben und gut einreiben.

Zitronenthymian abbrausen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen, fein schneiden.

Zitronenthymian zur weichen Butter geben und mit einer Gabel untermischen. Die Butter mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Thymianbutter mit einem Teigschaber unter die Haut des Hähnchens schieben.

Dann das Hähnchen im vorgeheizten Ofen ca. 35 Minuten garen.

In der Zwischenzeit den Kopfsalat putzen, waschen und abtropfen lassen.

Das Briochebrot in 4 cm dicke Scheiben schneiden, dann diese der Länge nach vierteln.

Nach ca. 20-25 Minuten Garzeit des Hähnchens schmilzt die Thymianbutter und verbindet sich auf dem Backblech mit dem Fleischsaft und der Zitrone.

Den Backofen öffnen und die Brotstücke kurz in diesem Bratfond wenden, dann in eine Pfanne geben, das Hähnchen anschließend im Ofen fertig garen.

Die Brotstücke in der Pfanne auf dem Herd goldbraun und knusprig braten.

Für den Kopfsalat Joghurt, 1 EL Olivenöl und 1 EL Zitronensaft zu einem cremigen Dressing verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Gezupfte Salatblätter mit dem Dressing marinieren.

Das gebratene Hähnchen tranchieren, mit den gebratenen Brotstücken und Kopfsalat servieren.

Kevin von Holt am 17. Mai 2022