

Polettos Amalfi-Hähnchen

Für 4 Personen

1 Bauernhähnchen, 1,5 kg	2 Knoblauchzehen, jung	2 Zitronen, unbehandelt
100 g Butter, weich	3 Zweige Estragon	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian	1 Zweig Basilikum	1 Bund Petersilie, glatt
1 Zweig Liebstöckl	1 Zweig Kerbel	2 EL Oliven, grün
500 ml Geflügelbrühe	Zitronensaft	Meersalz Zitrone
Pfeffer		

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Den Bauerngockel ausnehmen und waschen. Die Haut unter der Brust vorsichtig vom Hals aus vom Fleisch lösen. Den Bauerngockel von innen und außen kräftig mit Zitronen Meersalz und Pfeffer würzen. Knoblauch halbieren und zwei Zitronen in Spalten schneiden. Den Bauerngockel mit Knoblauch, Zitronenspalten und jeweils einem Zweig Estragon, Rosmarin und Thymian füllen. Für die Zitronenbutter die Blätter von zwei Estragonzweigen, dem Basilikum, dem Liebstöckl, dem Kerbel und der Petersilie abzupfen und fein schneiden. Die Kräuter mit gehackten Oliven, Butter, Geflügelbrühe und etwas Zitronensaft mischen. Mit Zitronen Meersalz abschmecken. Die Butter vorsichtig unter die Haut von Brust und Keulen schieben. Den Rest in die Haut einmassieren. Im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene auf einem Gitter mit Auffangwanne circa 30 bis 40 Minuten garen. Zwischendurch immer mit dem Bratfond nappieren. Sollte der Gockel nach 30 Minuten noch nicht kross sein, einfach ein paar Minuten auf voller Grillstufe nachbräunen. Den Bratensatz durch ein Spitzsieb in einen Topf passieren, gegebenenfalls noch etwas einkochen und mit Salz und Pfeffer nach schmecken. Den Bauerngockel tranchieren, den Bratenfond dazureichen und sofort servieren. Als Beilage passt ein einfacher grüner Salat mit Baguette oder auch ein Cous Cous Salat.

Tipp:

Anstelle von frischen Zitronen können für den Bauerngockel auf eingelegte Zitronen verwendet werden.

Cornelia Poletto am 11. Juli 2008