

Hähnchen-Schenkel unter einem Kartoffel-Tomaten-Dach

Für 6-8 Personen:

6 Hähnchen-Schenkel (a 250 g)	Backhuhn-Gewürz	Zwiebeln
Tomaten	Knoblauch-Pulver	1,2 kg kl. gleichgroße Kartoffeln
2 Becher Schmand	250 g geriebenen Käse	Dijonsenf
Salz	Arrabiata	Basilikum
Kümmel	Muskat	Buter
1 Zitrone (Saft, Abrieb)	Backpapier	

Am Vortag:

Die Hähnchen-Schenkel filetieren. Dazu einen Schenkel auf der Innenseite längs der Knochen einschneiden und die Knochen mit kleinen Schnitten herausschneiden. Danach jeden Schenkel beidseitig großzügig mit Brathuhn-Gewürz bestreuen, in eine Folie wickeln und im Kühlschrank über Nacht ziehen lassen.

Am Esstag:

Die Kartoffeln 10 min. in mit Kümmel gewürztem Wasser kochen; abkühlen, pellen und raspeln. Die geraspelten Kartoffeln mit Salz und Muskat würzen.

Den Backofen auf 180°C vorheizen.

Eine Mischung aus zerlassener Butter, Zitronen-Saft und Zitronen-Abrieb herstellen.

Das Backblech mit Backpapier auslegen.

Die Zwiebel in Scheiben schneiden und auf dem Backpapier ein Bett für die Hähnchen-Schenkel auslegen.

Die Schenkel flach und dicht auf das Zwiebelbett legen, mit der Butter-Zitronen-Mischung beträufeln.

Nun in folgender Reihenfolge belegen:

Zunächst die Schenkel mit Senf bestreichen, mit Tomatenscheiben belegen, mit Salz, Arrabiata, Knoblauch-Pulver bestreuen und Basilikum-Blätter verteilen.

Die geraspelten Kartoffeln auf die Tomaten-Scheiben schichten und großzügig mit Schmand bedecken.

Die Beschichtung mit einer dicken Parmesan-Schicht abschließen.

Nun das Backblech für 45 min. in den Backofen schieben.

Tipps:

Zum Gericht passt Eisberg- oder Wildkräuter-Salat.

Das Gericht lässt sich auch mit anderem Fleisch, wie z. B. Schweine-Steaks, zubereiten.

NN am 06. November 2021