

Huhn aus dem Ofen mit Kartoffeln und Tomaten

Für 4 Personen:

1 Bauernhuhn	5 festk. Kartoffeln	2 Schalotten
1 Knoblauchknolle	Zweige Rosmarin	Zweige Petersilie
0.5 Bund frischer Thymian	1 Bio-Zitrone	Salz, Pfeffer
0.5 l Wasser	12 Kirschtomaten	2 EL Butter
Olivenöl		

Den Ofen auf 200 Grad vorheizen. Das Huhn (es sollte möglichst aus artgerechter Freilandhaltung stammen) gut säubern und trocknen, dann innen salzen und pfeffern. 1 Zitronenviertel, Petersilie und Rosmarin in den Korpus schieben. Das Huhn mit feuerfestem Küchengarn in Form binden. Die Keulen sollten dabei an den Enden verbunden sein und die Flügel eng am Korpus liegen. Das Huhn nun auch außen salzen und mit Olivenöl einreiben.

Die Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Den Knoblauch vierteln, die Schalotten schälen und in Lamellen teilen. Die vorbereiteten Zutaten in eine Auflaufform legen und mit Wasser begießen. Alles sollte gut bedeckt sein. Einige Thymianzweige hinzufügen. Das Huhn in die Auflaufform legen und etwa 1 Stunde im Ofen garen.

Nach 30 Minuten die Temperatur auf 180 Grad reduzieren. Nach weiteren 15 Minuten die Tomaten in der Auflaufform verteilen. Zum Ende der Garzeit das Huhn mit Butter bepinseln und unter dem Backofengrill goldbraun gratinieren. Wenn beim Anstechen der Keulen kein roter Saft mehr ausläuft, ist das Huhn gar.

Servieren:

Zum Servieren das ganze Huhn auf einer Platte mit Kartoffeln, Zwiebeln, Tomaten und Zitronenscheiben anrichten. Wer mag, kann das Huhn noch mit Zitronenabrieb und Pfeffer bestreuen. Keulen und Flügel am besten mit den Händen vom Huhn lösen. Zum Händewaschen ein kleines Wasserbad mit auf den Tisch stellen.

Rainer Sass am 30. April 2021