

Huhn aus dem Ofen mit Salat und Schnittlauch-Brot

Für 4 Personen:

Für das Huhn:

1 Huhn	1 Zehe Knoblauch	2 Zweige Salbei
2 Zweige Rosmarin	2 Scheiben Ingwer	0.25 Bio-Zitrone
Salz, Pfeffer	Olivenöl	

Für den Salat:

1 großes Bund Rucola	1 Bund Radieschen	0.5 Stange Rettich
1 EL süßer Senf	1 EL Honig	3 EL weißer Balsam-Essig
2 EL Himbeer-Essig	3 EL Oliven- oder Rapsöl	Salz

Für das Schnittlauchbrot:

4 Scheiben Bauernbrot	1 Bund Schnittlauch	Meerrettich, Butter
-----------------------	---------------------	---------------------

Anrichten:

1 Zitrone	Radieschen	Rettich, Brezeln
-----------	------------	------------------

Für das Huhn:

Ofen auf 220 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Das Huhn waschen, trocknen und innen und außen salzen und pfeffern. Den Korpus mit Salbei, Rosmarin, Knoblauch, Ingwer und Zitrone füllen. Dann mit Küchengarn in Form binden. Dabei sollten die Keulen miteinander verbunden werden und die Flügel fest am Korpus liegen. Das Huhn in eine feuerfeste Form oder in einen Bratentopf legen. Etwas Wasser angießen und mit Olivenöl beträufeln. 1 Stunde im Ofen garen, nach 30 Minuten die Temperatur auf 180 Grad reduzieren. Das Huhn ist gar, wenn sich die Keulen leicht lösen lassen und kein roter Fleischsaft mehr austritt. Nochmals etwas salzen und vor dem Servieren mit einem Sägemesser vierteln.

Für den Salat:

Rucola waschen und trocknen. Den Rettich schälen und in feine Scheiben hobeln. Die Radieschen säubern und vierteln. Alle vorbereiteten Zutaten vermengen. Die Zutaten für die Vinaigrette kräftig verrühren. Gegebenenfalls noch mit etwas Wasser oder Brühe verdünnen. Die Vinaigrette zum Salat geben. Wer mag, kann den Salat zusätzlich mit etwas Schmorsud vom Huhn würzen.

Für das Schnittlauchbrot:

Schnittlauch säubern und in feine Ringe schneiden, dann auf einen Teller geben. Die Brote mit Meerrettich und Butter bestreichen und mit der bestrichenen Seite in den Schnittlauch drücken.

Anrichten:

Alle Zutaten auf einem großen Holzbrett anrichten. Dazu Zitronenviertel, Radieschen, Rettichscheiben und Brezeln legen. Mit Bier oder anderen Getränken servieren.

Rainer Sass am 15. Oktober 2021