

Brathuhn und Chips mit Gemüse-Salat

Für 8-10 Personen:

2 kg Kartoffeln	2 Zitronen	3-3,5 kg Freiland-Huhn
Olivenöl	5 Knoblauchzehen	1/2 Bund Thymian (15g)
1/2 Bund Kerbel (15g)	1/2 Bund Basilikum (15g)	1/2 Bund glatte Petersilie (15g)
4 EL griech. Joghurt	natives Olivenöl extra	1 Fenchelzwiebel
1/4 Weißkohls	4 mittlere Karotten	

Den Ofen auf 180°C/350°F/Gas 4 vorheizen. Wenn Ihr Huhn gekühlt wurde, lassen Sie es auf Raumtemperatur kommen.

Die ungeschälten Kartoffeln in 2cm dicke Chips schneiden, dann in einer Pfanne mit Salzwasser mit einer der ganzen Zitronen für 4 bis 6 Minuten parboilen.

In einem Sieb abtropfen lassen (Zitrone entfernen und für das Dressing beiseite stellen), einige Minuten trocknen lassen und dann ein wenig schütteln, um Raukanten zu erzeugen - dies wird dazu beitragen, sie schön und knusprig zu machen.

Etwas Olivenöl, Meersalz und schwarzen Pfeffer in das Huhn einmassieren. Die restliche Zitrone halbieren, dann eine Hälfte über den Vogel reiben, bevor beide Hälften in den Hohlraum geknallt werden.

Legen Sie das Huhn, brustseitig nach unten, direkt auf die Grills in der Mitte des Ofens - das meiste Fett befindet sich im Rücken des Vogels, so dass die Säfte in die Brust laufen und das gesamte Fleisch feucht halten können.

Positionieren Sie ein Tablett auf dem Regal darunter, um die Säfte aufzufangen (Sie benötigen diese für die Chips), und braten Sie das Huhn für 1 Stunde 30 Minuten oder bis es durchgegart ist, und drehen Sie das Huhn nach 45 Minuten um, um den Rest der Haut zu knuspern.

Sobald Sie noch 30 Minuten Kochzeit haben, geben Sie die Parboiled-Chips und den Thymian mit den Hühnersäften in das Tablett und rühren Sie zum Mantel. Den Knoblauch zerschlagen und hinzufügen, alles würzen und zum Kochen in den Ofen stellen und nach 15 Minuten werfen. Sobald das Huhn gekocht ist, nehmen Sie es aus dem Ofen und drehen Sie die Temperatur auf 200°C. Lassen Sie die Chips für 5 bis 10 Minuten einwirken oder bis sie knusprig sind, während das Huhn ruht.

Um das Dressing herzustellen, die gekochte Zitrone halbieren und die Marmelade in eine Schüssel schöpfen. Sehr fein die Hälfte der Haut hacken (das bittere Mark vermeiden) und auch dieses hinzufügen.

Pflücken und hacken Sie die Basilikum- und Petersilienblätter zusammen mit dem Schnittlauch. Mit dem Joghurt zur Zitrone geben. Umrühren, würzen und mit etwas nativem Olivenöl extra lockern.

Verwerfen.

Reservieren Sie die buschigen Spitzen, schneiden Sie den Fenchel fein in Scheiben, zerkleinern Sie den Kohl fein und schälen Sie die Karotten längs zu Bändern.

Das Gemüse in eine große Servierschüssel geben, durch das zitronige Dressing würzen und dann über die gespeicherten Fenchelspitzen streuen. Kräuterspitzen und Babyblätter sind auch hier köstlich.

Servieren Sie das Brathähnchen mit den Pommes und dem Zitronensalat an der Seite.

Jamie Oliver am 31. Oktober 2021