

Ofen-Huhn mit Backkartoffeln und Kräuter-Quark

Für 4 Personen

Huhn:

1 (1,3-1,5 kg) Bauernhuhn	4 Zweige Rosmarin	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie
$\frac{1}{2}$ Zitrone	8 festk. Kartoffeln	8 Schalotten
1 Knoblauchknolle	1 EL Butter	Olivenöl, Salz

Pfeffer, Wasser

Kräuterquark:

1 kg Speisequark	1 Bund Rucola	1 Bund Frühlingszwiebeln
1 Bund Dill	1 Bund Schnittlauch	1 Bund Petersilie
1-2 Knoblauchzehen	4 Tomaten	1 Bio-Limette
1 Prise Zucker	Salz, Olivenöl	

Das Huhn kalt abspülen und trocknen. An den Keulen jeweils 1-2 kleine Schlitze in die Haut schneiden. Rosmarinzweige zerteilen und in die Schlitze schieben. Mit einem Löffelstiel oder Finger die Haut vom Brustfleisch lösen und ebenfalls Rosmarinzweige hineinschieben.

Das Huhn innen salzen und mit einer halben Zitrone und einem halben Bund Petersilie füllen. Das Huhn in Form binden, sodass die Keulen verbunden und die Flügel eng am Korpus liegen. Das Huhn mit Salz einreiben und etwas pfeffern.

Kartoffeln gut waschen und bürsten und mit Schale teilen. Die Schalotten und die Knoblauchknolle ebenfalls halbieren. Die vorbereiteten Zutaten mit den restlichen Rosmarinzweigen und 1-2 Gläsern Wasser in einen hohen Bräter oder auf ein Backblech geben und mit etwas Olivenöl beträufeln. Die Zutaten sollten nur geringfügig in der Flüssigkeit liegen.

Ofen auf 200 Grad vorheizen. Das Huhn auf die Kartoffeln legen und 1 Stunde im Ofen garen. Die Temperatur nach $\frac{1}{2}$ Stunde auf 180 Grad reduzieren. Während der Bratzeit immer etwas Wasser angießen und das Huhn mit dem Bratensud beträufeln.

Am Schluss noch etwas Butter auf das Huhn pinseln.

Kräuterquark:

Die Kräuter waschen, trocken und hacken. Knoblauch und Frühlingszwiebeln schälen und putzen, dann in feine Ringe und Würfel schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Knoblauch und Frühlingszwiebeln 3-4 Minuten farblos anschwitzen.

Den Quark mit den Kräutern, Frühlingszwiebeln und Knoblauch vermengen, mit Limettensaft und -schale, Salz, Zucker und Olivenöl abschmecken und verrühren. Die Tomaten entkernen und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Die Tomaten erst kurz vor dem Servieren zum Quark geben.

Servieren:

Das Huhn aus dem Ofen nehmen, zerteilen und mit Quark, Ofenkartoffeln und Schalotten servieren. Der restliche Kräuterquark kann am nächsten Tag mit gekochten Eiern und Brot gegessen werden.

Rainer Sass am 26. April 2019