

Polettos Zitronen-Gockel

Für vier Personen

1 Bauerngockel (ca. 1,5 kg)	2 junge Knoblauch (halbiert)	Rosmarin und Thymian
2 unbehandelte Zitronen	Zitronen-Meersalz	Pfeffer
100 g weiche Butter	Zitronenabrieb	Zitronensaft
2 Zweige Estragon	1 Zweig Basilikum	1 Zweig glatte Petersilie
1 Zweig Liebstöckel	1 Zweig Kerbel	2 EL gehackte, grüne Oliven
500 ml Geflügelbrühe		

Den Bauerngockel ausnehmen und waschen. Die Haut unter der Brust vorsichtig vom Hals aus vorsichtig vom Fleisch lösen. Den Bauerngockel von innen und außen kräftig mit Zitronen-Meersalz und Pfeffer würzen. Mit dem Knoblauch, den Kräutern und einigen Zitronenspalten füllen.

Für die Zitronenbutter den Estragon, das Basilikum, die glatte Petersilie, den Liebstöckel und den Kerbel von den Blättern zupfen und fein schneiden. Die weiche Butter, den Zitronenabrieb, die Kräuter, den Zitronensaft und die Oliven in einer Schüssel mischen und mit Zitronen-Meersalz und Pfeffer abschmecken. Die Butter vorsichtig unter die Haut von Brust und Keulen schieben. Den Rest in die Haut einmassieren. Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C (Umluft) auf mittlerer Schiene auf einem Gitter mit Auffangwanne, gefüllt mit der Geflügelbrühe und den restlichen Zitronenspalten circa 30 bis 40 Minuten garen. Zwischendurch immer mit dem Bratfond übergießen. Sollte der Gockel nach 30 Minuten noch nicht kross sein, einfach ein paar Minuten auf voller Grillstufe nachbräunen. Den Bratensatz durch ein Spitzsieb in einen Topf passieren, gegebenenfalls noch etwas einkochen und mit Salz und Pfeffer nachschmecken. Den Bauerngockel tranchieren, den Bratenfond dazu reichen und sofort servieren. Als Beilage passt ein einfacher, grüner Salat mit Baguette oder ein Cous-Cous-Salat.

Cornelia Poletto am 15. Mai 2015