

BRATHÄHNCHENSCHENKEL MIT BUNTEM SALAT UND KARTOFFELSPALTEN

BRATHÄHNCHENSCHENKEL MIT BUNTEM SALAT UND KARTOFFELSPALTEN

Brathähnchenschenkel mit buntem Salat und Kartoffelspalten sind bei uns ein Klassiker. Egal ob man wie hier Kartoffelspalten macht oder ein Kartoffelpüree dazu zaubert – das Ergebnis ist einfach lecker. Dazu noch ein schöner, knackiger, bunter Salat und für die Kartoffeln ein zitroniger Schnittlauch Dip – jetzt kann nichts mehr schief gehen.



ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

Für die Hähnchenschenkel:

3 Hähnchenschenkel

3 TL Cayennepfeffer (wer es nicht so scharf mag Paprikapulver)

3 TL Ras El Hanout

Salz

2 TL getrockneter Rosmarin

1 Rosmarinweig

1 Zwiebel

1 Zitrone

Für die Kartoffelspalten:

5-6 Kartoffeln

Olivenöl

1 EL getrocknete Kräuter (z.B. Majoran, Oregano oder Kräuter der Provence)

3 Knoblauchzehen

1 Zwiebel

Pfeffer & Salz

Für den Salat:

3 handvoll Rucola

2 rote Spitzpaprikas

1 grüne Spitzpaprika

2 Tomaten

1 handvoll grüne Oliven

6-8 Peperoni

Für das Dressing:

100g Joghurt

1 EL Olivenöl

1/2 TL Paprikapulver

2 TL getrocknete Petersilie

Pfeffer & Salz

1/2 TL Knoblauchpulver

1 EL Zitronensaft

Für den zitronigen Schnittlauch Dip:

100g Schmand

1/2 kleines Bund Schnittlauch

1-2 EL Milch

Pfeffer & Salz

1 Prise rosa Pfefferbeeren

1/2 Zitrone (Schale und Saft)

ZUBEREITUNG:

Am Anfang stehen die Kartoffeln. Die sind dann aber auch schnell weg. Einfach die Kartoffeln waschen und in Würfel schneiden und diese zusammen mit der vorher geschälten und geviertelten Zwiebel und den geschälten Knoblauchzehen auf ein Blech geben. Den Ofen auf 180°C vorheizen. Über die Kartoffelspalten etwas Olivenöl geben und mit Pfeffer, Salz und den getrockneten Kräutern würzen. Ab in den Ofen – auf unterster Schiene – und bis zum Ende dort lassen.

Die Hähnchenschenkel würze ich überall dort wo Haut ist zuerst mit Cayennepfeffer, dann mit Ras El Hanout. Am Ende kommt rundherum etwas Salz auf die Schenkel und die Schnittfläche wird mit getrocknetem Rosmarin gewürzt. Alle Schenkel in eine Auflaufform legen und eine geviertelte Zwiebel und eine geviertelte Zitrone dazu geben. Eine halbe Tasse heißes Wasser in die Form füllen (ohne dabei die Schenkel zu übergießen, sonst sind ja die Gewürze wieder weg) und oben drüber einen Zweig Rosmarin legen. Die Form auf mittlerer Schiene für 45 min mit in den Ofen stellen.



Die Hähnchenschenkel sollten jetzt regelmäßig mit dem „Bratensaft“ übergossen werden. So werden sie am besten schön knusprig.

Während die Hähnchenschenkel im Ofen sind hat man genug Zeit um den Salat zuzubereiten. Dazu den Rucola waschen und trocken schleudern, die Tomaten und Paprika kleinschneiden und die Oliven und Peperoni dazugeben.

Für das Dressing den Joghurt in eine kleine Schüssel geben und das Olivenöl einrühren. Mit Paprikapulver, Knoblauchpulver, Pfeffer und Salz würzen. Die getrocknete Petersilie dazugeben und mit etwas Zitronensaft abschmecken. Das Dressing gebe ich erst beim Anrichten mit auf den Teller und stelle das Schüsselchen dann mit auf den Tisch.

Jetzt fehlt nur noch der Dip für die Kartoffelspalten. Als Alternative zum Kräuter-Frischkäse Dip den ich sonst immer mache habe ich hier einen zitronigen Schnittlauch Dip ausprobiert. Das Prinzip ist recht ähnlich. Ich rühre die Milch unter den Schmand bis dieser die gewünschte cremige Konsistenz hat. Gewürzt wird der Dip mit Pfeffer, Salz und rosa Pfefferbeeren (nach Möglichkeit alles frisch gemahlen). Dann reibe ich die Schale von 1/2 Zitrone dazu und gebe ein Spritzer vom Zitronensaft in den Dip. Als letztes wird der Schnittlauch in ganz feine Ringe geschnitten und in den Dip gerührt.



Jetzt geht es zurück zu Hähnchen und Kartoffeln. Das Hähnchen evtl. an einer Stelle anschneiden und gucken ob es durch ist.

Wenn ja bleibt das Hähnchen auf mittlerer Schiene und die Kartoffeln wandern nach ganz oben. Die Hitze wird auf 200°C erhöht und beides bleibt noch so lange im Ofen bis die Kartoffeln gold-braun gebacken sind (ca. 10min).

Dann kann Alles zusammen angerichtet werden.

Essen ist fertig!