

# SALBEI BRATHÄHNCHEN UND LAVENDEL-BUTTER

## SALBEI BRATHÄHNCHEN UND LAVENDEL-BUTTER

Maishähnchen sind wunderbare Tiere. Naja, klingt jetzt ein bissl gemein, aber es gibt wirklich kein besseres Hähnchen. Leider sind sie meist sehr teuer, gute Aufzucht und das Bio-Siegel haben halt ihren Preis. Ich habe ein Schnapp geschlagen, das Hähnchen stand einen Tag vor dem sicheren Tod durch Verfall. Dafür haben die Tomaten die Haushaltskasse strapaziert, in dem kleinen Gemüseladen in der Wilmersdorfer Straße (Charlottenburg, Nähe Adenauer Platz) habe ich Honigtomaten entdeckt. Die kosten so viel wie ein Steak (ohne Scherz - 100g haben den Preis wie ein normales Entrecôte an der Frischetheke). Sehr fein, sehr lecker, aber wirklich nur für besondere Gerichte - ansonsten tun es die Kirschtomaten auch. So, weg von den Einkäufen. Ich erzähle immer von meinem AEG Backofen, heute steht der extra Breite im Mittelpunkt. Das Hähnchen habe ich nämlich unter der Haut mit Knoblauch und Salbei gepolstert und dann auf dem Drehspieß gebraten. Sehr aufregend - und super lecker!



### Zutaten für 2 Personen:

1 Mainshähnchen (1,6kg)

Salz

einige Zweige Thymian

2 Schalotten

1 Hand voll Salbei

3 Knoblauchzehen

200g Honigtomaten

### Für die Butter:

2 EL getrockneter Lavendel

5-6 Salbeiblätter

150g Butter

etwas Fleur de Sel

### Beilage:

100g kleine Kartoffeln

Salz

Zubereitung:



Ich spüle das Hähnchen sorgfältig aus, die Katzen gehen vorerst leer aus – da sind keine Innereien drin. Jetzt lege ich es auf den Rücken und gehe vorsichtig mit einem kleinen Gemüsemesser von Unten (der unteren Bauchöffnung) auf beiden Seiten unter der Haut Richtung Hals. Die entstandenen Taschen fülle ich mit Salbei und halbierten Knoblauchzehen. Dann wird es Außen und Innen gesalzen und mit Thymian, Salbei und Schalotten gefüllt. Am besten zunähen, ich habe nur Holzspieße und verschließe es damit. Auf den Drehspieß stecken und mit den Pieksern befestigen.



Jetzt wo es hängt binde ich die Flügel und Keulen mit Küchengarn am Vogel fest.

Bei 180°C Umluft in den Ofen schieben. Außerdem gebe ich gut 1/2 Liter Wasser auf das Blech. Man sieht sich in 90 Minuten wieder. Ok, man sieht sich schon früher wieder – ich setze mich zwischenzeitlich neben die Katzen vor den Ofen und schaue dem Hähnchen zu wie es sich dreht. Das duftet soooo gut!



Gegen Ende der Drehzeit die Kartoffeln schälen (lassen) und in Salzwasser gar kochen. Abgießen und zurück in den Topf geben. In einem kleinen Topf die Butter schmelzen und Salbei und Lavendel dazu geben. Erhitzen bis der Salbei knusprig wird – dann lege ich ihn auf etwas Küchenpapier und salze ihn mit Fleur de Sel. Die Butter mit dem Pinsel auf das Brathähnchen auftragen. In der restlichen Butter werden die Kartoffeln geschwenkt.

Die Honigtomaten abwaschen, an der Ripse lassen und auf das Blech unter dem Hähnchen legen.



Dort dürfen sie 5-7 Minuten heiß werden, dann wird angerichtet.

Das Salbei Brathähnchen erst vom Garn befreien bevor ihr es mit der Geflügelschere halbiert. Dann werden Hähnchen, Tomaten und Kartoffeln mit etwas knusprig frittiertem Salbei angerichtet.

Da sich das Hähnchen munter fröhlich gedreht hat haben sich die Aromen von Knoblauch und Salbei unter der Haut über das ganze Maishähnchen verteilt. Es schmeckt wirklich lecker. Und wenn ihr das Problem habt, dass im Bräter eine Seite immer „nicht knusprig“ wird – legt das Hähnchen die letzten 15-20 Minuten über dem Bräter auf ein Gitter. Dann wird es rundherum kross.

Ich bin auf jeden Fall gerade ein großer Fan von dieser Würzvariante, besonders mit den Salbei-

Lavendel Kartoffeln und den süßen Tomatchen.

Bon Appetit!

