

LAVENDEL-ZITRONEN HÄHNCHEN

LAVENDEL-ZITRONEN HÄHNCHEN

Mal wieder ein von [Rachel Khoo](#) inspiriertes Rezept - da kleben noch sooo viele Post it's, ich muss mich wirklich ran halten. Der Lavendel den ich dieses Jahr gepflanzt habe blüht ja noch nicht, aber ich habe noch ein Gläschen mit getrocknetem Lavendel aus dem letzten Herbst und der duftet nach wie vor einfach toll! Ich habe kein ganzes Hähnchen zerlegt, sondern ein paar Keulen genommen und die dann später am Gelenk halbiert. Dazu ein paar Kartoffelspalten und etwas knackig, frischer Salat. Leider ist das Foto nicht allzu gut gelungen, die Haut an den Keulchen war wunderbar braun und knusprig, hier wirkt sie etwas geröstet.



Zutaten für 4 Personen:

5 Hähnchenkeulen

2 EL getrocknete Lavendelblüten

1 TL grobes Meersalz

4 EL Olivenöl

4 EL Honig

2 Zweige Thymian + 2 Zweige für die Kartoffeln

1 Zitrone

4 größere Kartoffeln

Pfeffer & Salz

etwas Blattsalat

1/3 Salatgurke

2 Tomaten

Olivenöl

Kräuteressig

Zubereitung:

Für die Marinade zerstoße ich den Thymian und das Salz mit dem Lavendel zusammen im Mörser. Den Abrieb und Saft von der Zitrone dazu geben und das Ganze mit Honig und Olivenöl verrühren.



Die Keulen damit einpinseln und für 2 Stunden im Kühlschrank marinieren lassen.



Rachel heizt den Backofen auf 200°C vor, ich habe schon nach wenigen Minuten auf 180°C reduziert damit das Hähnchen nicht zu farbig wird. Mein Vorschlag also: 45 Minuten bei 180°C in den Ofen schieben. Ich gebe noch eine Tasse Wasser dazu.



Die Kartoffeln in Spalten schneiden und mit Olivenöl beträufelt auf ein Backblech legen. Den Thymian von den Zweigen zupfen und mit Pfeffer und Salz würzen. Bei mir sind erst die Kartoffeln unten im Ofen und das Hähnchen oben, nach der Hälfte der Zeit wechseln die beiden Bleche den Platz.

Das Hähnchen duftet wirklich wunderbar.

Als letztes bereite ich den Salat vor. Ganz schlicht – Salat, Gurke und Tomate klein schneiden, mit Pfeffer und Salz würzen und direkt vor dem Servieren mit Essig und Öl beträufeln.

Die Hähnchenkeulen teile ich nochmal, dann kommen sie zusammen mit einigen Kartoffelspalten und etwas Saucen aus dem Bräter auf den Teller.

Lasst es euch schmecken!



SALBEI BRATHÄHNCHEN UND LAVENDEL-BUTTER

SALBEI BRATHÄHNCHEN UND LAVENDEL-BUTTER

Maishähnchen sind wunderbare Tiere. Naja, klingt jetzt ein bisschen 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!



SALBEI-LAVENDEL SALZ

SALBEI-LAVENDEL SALZ

Als ich Anfang September meinen Lavendel zurück geschnitten habe war ganz klar: aus den Blüten wird noch was gemacht. Dazu habe ich sie zuerst getrocknet. Dann wurden sie von den Stängeln getrennt – das ging wirklich super einfach. In der ersten Euphorie habe ich auch die Samen getrennt gesammelt und habe mich vor meinem inneren Auge schon ganze Lavendelfelder anpflanzen sehen – dann habe ich aber auf verschiedenen Gartenblogs gelernt, dass das nix werden wird. Der Lavendel würde vermutlich nicht mal blühen, falls er denn überhaupt wächst. Dann halt nicht. Meinem Salz stand aber nichts weiter im Weg und so ist auch noch selbst getrockneter Salbei mit dazu gekommen...



Zutaten für 2 kleine Gläser:

6 EL grobes Meersalz

1 EL getrocknete Lavendelblüten

6 Blätter getrockneter Salbei

Zubereitung:

Ich gebe das Salz und die Lavendelblüten in den Mörser. Die Salbeiblätter schneide ich vorher in sehr dünne Streifen, dann dürfen sie auch mit dazu. Jetzt sollte man den Mix ruhig 1-2 Minuten lang zerstoßen.



Das fertige Salz kommt in kleine Gläschen – da ich grobes Meersalz genommen habe sollte es vor seinem Einsatz nochmal in kleinen Mengen fein zerstoßen oder mit einer Salzmühle gemahlen werden.

Fertig!

