

# Hier und heute



## **Bärlauch-Hähnchen mit Frühlingsgemüse und Drillingen**

Julia Floß serviert ein feines Hauptgericht fürs Ostermenü: knusprig gebackenes Bärlauch-Hähnchen aus dem Ofen mit Frühlingsgemüse und Drillingen.

### **Das Rezept**

von Julia Floß für vier Portionen

#### **Zutaten für das Hähnchen**

- 1 ganzes Hähnchen
- Salz
- 2 Bund Bärlauch (50 g)
- 6 EL weiche Butter
- 1 Zitrone

#### **Zutaten für die Beilagen**

- 500 g Drillinge (junge, kleine Kartoffeln)
- 1 Fenchelknolle
- 4 Schalotten
- 200 g Bundmöhren
- 4 EL Oliven (aufgeteilt)
- Salz, Pfeffer
- 50 g Pinienkerne
- 1 TL Koriandersaat (gemörsert)
- ½ TL Chiliflocken
- 1 EL Rotwein- oder Sherryessig
- 1 EL Zitronensaft
- 3 Zweige Estragon

### **Zubereitung**

Hähnchen trocken tupfen und von innen und außen salzen. Beiseite stellen, sodass es die Raumtemperatur annehmen kann. Faustregel: Hähnchen eine Stunde vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen. Backofen auf 200 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Bärlauch sehr fein hacken oder in einem Mixer stark zerkleinern. Butter entweder mit dem Bärlauch in den Mixer geben und zu einer cremigen Paste mixen oder vorher mit einem Handrührgerät aufschlagen und mit dem fein gehackten Bärlauch mischen. Zitrone halbieren und ins Innere des Hähnchens schieben. Das Hähnchen mit der Bärlauchbutter rundum sorgfältig einreiben, am besten auch unter der Haut. Hähnchen mit der Brust nach oben in einen Bräter oder auf ein Backblech setzen, mit Alufolie abdecken und 40 Minuten garen.

### **Gemüse vorbereiten**

Drillinge waschen und halbieren. Fenchel waschen und in einen Zentimeter dicke Stücke schneiden. Schalotten schälen und vierteln. Möhren waschen und halbieren. Das Gemüse mit zwei Esslöffeln Olivenöl und Salz gründlich mischen. Nach 40 Minuten die Alufolie entfernen, die Ofentemperatur auf 180 Grad reduzieren und das Gemüse um das Hähnchen herum verteilen. Gemüse und Hähnchen gemeinsam noch etwa 40 Minuten garen. Nun das restliche Öl in einer Pfanne erhitzen. Pinienkerne, Koriandersaat und Chiliflocken hineingeben und ein paar Minuten anrösten. Die Koriandersaat zuvor entweder in einem Mörser grob zerkleinern oder in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz

# Hier und heute



mehrfach darüber rollen. Wenn die Nuss-Gewürzmischung duftet, vom Herd nehmen und Essig und Zitronensaft dazugeben. Sobald das Gemüse gar ist, die Vinaigrette darüber geben und alles gründlich mischen. Estragon waschen, trocken schütteln, zupfen, grob hacken und ebenfalls zum Gemüse geben.

Um zu prüfen, ob das Hähnchen durch ist, mit einem Messer in das Gelenk der Keule stechen. Der austretende Fleischsaft muss klar sein.