

Kochen

Martin Gehrlein

Mittwoch, 29.05.2024

Ofenhähnchen mit Kartoffelsalat

Für 4 Personen

Zutaten

Für das Hähnchen

2 Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
1 Stück Ingwer (ca. 3-5 cm)
1 Chilischote
1 TL Piment
1 TL Zimt
0,5 TL Muskatnuss
etwas Pfeffer
1 TL Thymian, getrocknet
2 TL Zucker, braun
0,5 Biozitronen oder -limette,
etwas abgeriebene Schale
und Saft davon
6 EL Rapsöl
1 Hähnchen
(ca. 1,2 kg, Bio-Qualität,
küchenfertig vorbereitet)
etwas Salz

Für den Kartoffelsalat

800 g Kartoffeln
(vorwiegend festkochend)
etwas Salz
200 ml Gemüsebrühe, ca.
1 Bund Koriander, frisch oder Petersilie
3 Lauchzwiebeln
0,5 Biozitronen oder -limette, der Saft davon
3 EL Balsamessig, hell
1 EL Senf
1 Prise Zucker, braun
1 Prise Chiliflocken, nach Belieben
4 EL Rapsöl

Zubereitung:

- Für das Hähnchen** Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln. Ingwer schälen und fein reiben. Chili putzen, halbieren, evtl. entkernen und fein hacken. Zwiebeln, Knoblauch, Chili, Ingwer, Gewürze, Thymian, Zucker, Zitronensaft und 4 EL Öl gründlich verrühren.
- Hähnchen trocken tupfen und in 8-10 Stücke teilen. Hähnchen rundherum mit ca. 2/3 der Marinade bestreichen. Zugedeckt über Nacht im Kühlschrank marinieren. Übrige Marinade ebenfalls kalt stellen.
- Hähnchenteile mit Salz würzen und mit der Hautseite nach oben auf ein mit Backpapier belegtes Backblech verteilen. Mit restlichem Öl bepinseln. Im heißen Backofen, bei 200 Grad Ober- und Unterhitze, auf der mittleren Schiene ca. 45 Minuten knusprig braten.
- Für den Kartoffelsalat** Kartoffeln abbrausen, knapp mit Wasser bedeckt in einen Topf geben, etwas Salz zugeben und aufkochen. Kartoffeln ca. 25 Minuten garen.
- Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen und die Schalen abziehen. Kartoffeln in Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Brühe einmal kurz aufkochen, über die Kartoffeln gießen und alles vorsichtig verrühren. Kartoffeln mit Salz und Pfeffer würzen und ziehen lassen.
- Inzwischen für das Salatdressing** Koriander abbrausen, trocken schütteln und grob hacken. Lauchzwiebeln putzen, abbrausen, abtropfen lassen und fein schneiden.
- Zitronensaft, Essig, Senf, Zucker, Chili, die Hälfte Koriander und Öl zu einem Dressing mixen. Dressing und Lauchzwiebelringe unter die marinierten Kartoffeln mischen, abschmecken und weiterhin bis zum Servieren zugedeckt bei Zimmertemperatur ziehen lassen.
- Etwa nach 30 Minuten Bratzeit die Hähnchenteile** mit der restlichen Marinade dünn bestreichen und fertig braten.



10. Das Hähnchen aus dem Ofen nehmen, auf einer Platte anrichten.
Kartoffelsalat nochmals abschmecken, mit restlichem Koriander bestreuen und dazu reichen.

