

Brathähnchen in Zitronen-Soße

Für 2 Personen

$\frac{1}{2}$ Brathähnchen (ca. 750 g)	1 Zwiebel	1 Stange Porree
1 Stück Knollensellerie	1 Möhre	Salz, Pfeffer
$\frac{1}{2}$ Bund Thymian	3 unbehandelte Zitronen	1 EL Butterschmalz

Das Brathähnchen in Brust und Keule zerlegen und diese jeweils teilen, so dass 8 Stücke entstehen. Zwiebel schälen und vierteln. Porree, Knollensellerie und Möhre waschen, putzen und grob zerkleinern. Für die Hühnerbrühe die Karkasse (Rücken- und Brustknochen) in einem Topf ohne zusätzliches Fett anrösten. Anschließend reichlich Wasser, die Zwiebel, Porree, Sellerie, Möhre, Salz und Pfeffer zugeben und alles ca. 20 Minuten kochen. Durch ein Sieb abgießen. Thymian abspülen und trocken schütteln und die Blättchen von den Stielen zupfen. Zitronen abspülen und trockentupfen. Die Schale der Zitronen dünn abreiben. Zitronen halbieren und den Saft auspressen. Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Hähnchenkeulen und das Brustfleisch kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Die Keulen mit einem Viertel der Zitronenschale einreiben. Bei den Brustfilets, die Haut lösen. Das Fleisch salzen, mit einem weiteren Viertel der Zitronenschale und der Hälfte der Thymianblättchen würzen. Die Haut darüber schieben. Keulen und Brustfilets im heißen Butterschmalz von allen Seiten goldbraun braten. Mit der Hälfte Zitronensaft beträufeln und im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten fertig braten. Danach das Fleisch aus der Pfanne nehmen und warm stellen. (Brustteil ist eher gar und kann bereits nach 15 Minuten herausgenommen werden). Den Bratensatz mit 200 ml Hühnerbrühe (übrige Brühe anderweitig verwenden z. B. einfrieren) und dem übrigen Zitronensaft ablöschen und einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer, dem übrigen Zitronenabrieb und restlichen Thymianblättchen abschmecken. Kalte Butter unterrühren und die Sauce damit binden. Hähnchenfleisch zusammen mit der Sauce auf Tellern anrichten. Dazu schmecken geschmorte grüne Bohnen und Kartoffelpüree.

Jacqueline Amirfallah am 06. März 2013