

Salbei-Zitronen-Hähnchen mit Kartoffel-Topinambur-Püree

Für 4 Personen

Für das Hähnchen:

2 Bio-Zitronen

Olivenöl

4 Bio-Hähnchenschlegel

Meersalz

2 Zweige frischer Salbei

2 EL Honig

Für das Kartoffel-Püree:

500 g Topinambur

2 -3 EL Crème-fraîche

500 g Kartoffeln, fest

Salz

Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Für die Hähnchenschlegel die Zitronen mit warmen Wasser abwaschen, abtrocknen und die Schale abreiben. Die Hähnchenschlegel kurz abwaschen und mit einem Küchentuch trocken tupfen. Salbei abbrausen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Salbeiblätter mit der Zitronenschale vorsichtig unter die Haut der Hähnchenschlegel schieben. Auf diese Weise kann das volle Aroma der Kräuter und der Zitrone in das Fleisch ziehen, ohne zu verbrennen.

Zum Schluss die Schlegel rundherum mit Olivenöl einreiben, mit Meersalz von beiden Seiten bestreuen und in eine feuerfeste Form geben und im vorgeheizten Ofen ca. 45 Minuten garen.

Danach die Hähnchenschlegel herausnehmen, mit Honig bepinseln und weitere 15 Minuten in den Ofen schieben, bis sie von außen knusprig goldbraun sind.

In der Zwischenzeit Topinambur und Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden, in einem Topf mit Wasser bedecken, salzen und solange kochen, bis sie weich sind.

Wenn die Knollen gar sind, das Wasser abgießen. Crème fraîche hinzugeben und alles miteinander mit dem Rücken einer Gabel verstampfen. Es sollten noch kleine Stücke bestehen bleiben, um Kartoffel und Topinambur einzeln herauschmecken zu können.

Das Püree mit dem Zitronenhähnchen auf vorgewärmten Tellern anrichten.

Theresa Baumgärtner am 24. Oktober 2016