

## Brathähnchen

1 Maispoularde	2-3 EL Öl	Salz
Knoblauch, granuliert	grober Pfeffer	Petersilie, Schnittlauch
Rosmarin, Koriander	Basilikum	2 Scheiben Zitrone

Hähnchen von Federresten befreien, abspülen und trocken tupfen Backofen und eine ofenfesten Form auf 220°C vorheizen, gewaschene Kräuter hacken, Hähnchen innen salzen.

Mit der Hand zwischen Brustfleisch und Haut greifen und die Haut lösen. Die so entstandene Tasche innen leicht salzen, den Großteil der Kräuter darin verteilen und etwas Öl dazu tröpfeln, dann die Haut wieder über das Brustfleisch ziehen und zur Not fest stecken.

Hähnchen von aussen mit Öl einreiben, üppig salzen und pfeffern, mit Küchengarnt binden, damit die Flügel und Keulen anliegen.

Keulen je zweimal einschneiden und ein paar der Kräuter in die Schnitte stecken.

Die restliche Kräuter und die Zitronenscheiben in die Bauchhöhle legen.

Öl in die heiße Form geben und das Hähnchen mit der Brust nach oben für 5 Minuten in den Ofen schieben; dann vorsichtig drehen und weitere 5 Minuten mit der Brust nach unten im Backofen braten; noch einmal drehen, mit der Brust nach oben in der Form platzieren und so eine Stunde garen.

Aus dem Ofen nehmen, 5 Minuten liegen lassen und tranchieren.

Jamie Oliver am 20. April 2019