

Halbe Hähnchen mit Kartoffel-Bohnen-Salat

Für 4 Personen:

Zutaten	1 kg festk. Kartoffeln	4 Zehen Knoblauch
8 EL Olivenöl	2 Zweige Rosmarin	2 Bio-Hähnchen à 1,4 kg
500 g grüne Bohnen	Salz, Pfeffer	

Für das Pesto:

1 Bund Petersilie	5 Stiele Basilikum	2 Bio-Zitronen
150 ml Olivenöl	30 g ital. Hartkäse	Salz, Pfeffer

Kartoffeln schälen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Knoblauchzehen halbieren. Alles auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. Salzen und mit etwas Olivenöl beträufeln. Die Nadeln von den Rosmarinzweigen darüberstreuen.

Die Hähnchen am besten mit einer Geflügelschere halbieren. Dabei die Wirbelsäule heraus-schneiden und die Flügel abschneiden. Hähnchenhälften auf die Kartoffeln legen, salzen und mit Olivenöl beträufeln. Öl mit den Händen einmassieren. Im heißen Ofen bei 210 Grad (Umluft nicht empfehlenswert) auf der mittleren Schiene 45-60 Minuten braten.

Sollten sie am Ende noch nicht die gewünschte Bräune haben, unter dem heißen Backofengrill einige Minuten nachbräunen.

Inzwischen die Bohnen putzen und in kochendem Salzwasser 6 Minuten blanchieren. Abgießen, abschrecken und gut abtropfen lassen.

Für das Pesto:

Die Schale der Zitronen fein abreiben. Petersilien- und Basilikumblätter abzupfen, zusammen mit der Zitronenschale und dem Olivenöl in einen Mixer geben und fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Käse in dünne Scheiben schneiden, grob zerbröseln und unter das Pesto mischen.

Anrichten:

Die Hähnchenhälften auf Teller legen. Bohnen und Pesto auf die Kartoffeln geben und auf dem Blech vorsichtig mischen. Mit etwas Zitronensaft würzen.

Tim Mälzer am 22. Mai 2021