Zitronen-Knoblauch-Hähnchen
à la Mario Kotaska

Zutaten (für circa vier Portionen)

1 ganzes Hähnchen
1/2 Knolle Knoblauch
Rosmarin
100 g Butter
2 Zitronen
4 Kartoffeln, festkochend
1 EL Weizenmehl
Olivenöl
Salz
Pfeffer

Zubereitung (circa 15 Minuten, ohne Backzeit)

Zuerst das Hähnchen vorbereiten. Hierzu das Hähnchen mit einem scharfen Messer oder einer Geflügelschere entlang des Rückgrates beherzt der Länge nach aufschneiden. Dann das Brustbein durchtrennen und das Hähnchen aufklappen.

Nun vorsichtig die Haut vom Fleisch trennen. Die Hand vorsichtig hineinschieben, um die Haut komplett vom Fleisch zu lösen. Dort fein geschnittene Knoblauchzehen sowie Rosmarin, Butter und dünne Zitronenscheiben großzügig verteilen. Hähnchen dann rundherum großzügig salzen und pfeffern.

Kartoffeln und Zitronen (man kann hier, soweit verfügbar, Amalfi-Zitronen verwenden) in Spalten schneiden. Alles zusammen mit Olivenöl, Rosmarin, Salz und Pfeffer würzen und marinieren, dabei einen Esslöffel Mehl zugeben. In ein tiefes Blech oder eine Auflaufform geben.

Das Hähnchen in dieses Bett legen. In den auf 220 Grad vorgeheizten Backofen geben, Temperatur nach etwa fünf Minuten auf 180 Grad absenken und für 30 bis 45 Minuten backen. Richtwert: pro 500 g Fleischgewicht etwa 15 Minuten Backzeit.

Das Hähnchen ist dann gar, wenn das Bratenthermometer eine Kerntemperatur von 75 Grad anzeigt oder sich ein in die Keule gesteckter Metallstab unangenehm heiß an der Lippe anfühlt.