

## Gekrätertes Zitronen-Hähnchen aus der Cocotte

Zutaten für: **4 Personen**

### Für das Hähnchen:

1	Stück	Bio Brathähnchen 1,5 bis 2 KG
1	Stück	Bio Zitrone
6	Zehen	Knoblauch
2	Stück	Schalotten
1	Stück	Lauchstange (klein)
1	Stück	Karotte
1	Stück	Lorbeerblatt
3	Zweige	frischen Thymian
3	Zweige	frischen Rosmarin
1	EL	Olivensöl
1	TL	Meersalz
1	TL	Weizenmehl

### Für die Kräuterbutter:

75	g	Butter
1	Stück	Knoblauchzehen
1	TL	frischer Rosmarin
1	TL	frischer Thymian
1	Stück	Bio Zitrone
1	Stück	Aurora Chili (sehr mild)
½	TL	Meersalz



Zubereitungszeit ca.: **150 Minuten**

## Zubereitung:

### Für die Kräuterbutter:

Die Butter in eine Schüssel geben und auf Zimmertemperatur erwärmen lassen.

In der Zwischenzeit den Knoblauch schälen und die Kräuter waschen, trocken tupfen und von den Stängeln abzupfen. Eine Zitrone unter heißem Wasser abwaschen und mit einer feinen Reibe die Schale abreiben. Dabei sollte nichts Weißes mit abgerieben werden. Zitrone aufheben, diese brauchen wir später noch. Die Chili (hierbei kommt es auf das Aroma und nicht die Schärfe an) waschen, der Länge nach aufschneiden und den Stielansatz, die Kerne und weißen Membranen entfernen. Alles sehr fein hacken und zusammen mit dem Meersalz zur Butter geben, dann sorgfältig und gleichmäßig mit einander vermengen.

## **Für das Hähnchen:**

Den Lauch gründlich waschen, vom Strunk und der äußersten Schicht befreien, dann in Ringe schneiden und in die Cocotte geben. Die Karotte schälen, in Scheiben schneiden und zum Lauch geben. Drei der Knoblauchzehen schälen, andrücken und zusammen mit dem Lorbeerblatt ebenfalls in die Cocotte geben. Alles vermischen, so dass der Boden bedeckt ist.

Das Hähnchen waschen und gründlich mit Küchenpapier trockentupfen, eventuell vorhandene Federreste und Kiele entfernen. Kleinste Federn flämme ich mit einem Küchenbrenner ab, das geht schnell und ist sehr effektiv.

Jetzt vorsichtig mit den Fingern auf der Brustseite unter die Haut gleiten und die Haut behutsam von der Brust und den Schenkeln lösen, dann die weiche Kräuterbutter unter die Haut schieben und gleichmäßig verteilen.

Mit der restlichen Kräuterbutter das Hähnchen von außen einreiben.

Den Backofen auf 180°C Ober/Unterhitze vorheizen.

Die Zitrone unter heißem Wasser abwaschen, die Schale mit einem Zestenreißer abschälen und in eine Schüssel geben. Dann die Zitrone so schälen, dass nichts von der weißen Schale mehr vorhanden ist. Die Zitronenfilets herausschneiden, dabei die Kerne entfernen und die Filets in die Schüssel geben.

Die Schalotten und den restlichen Knoblauch schälen, den Knoblauch andrücken und die Schalotten grob zerteilen. Beides in die Schüssel zu der Zitrone geben.

Den Rosmarin und Thymian abwaschen, trocken tupfen und grob zerkleinern. Zusammen mit dem Olivenöl und dem Meersalz in die Schüssel geben und gleichmäßig vermischen. Nun alles zusammen in den Bauchraum des Brathähnchens füllen und die Beine mit Küchengarn zusammenbinden. Sollte nicht alles in das Huhn passen, den Rest in die Cocotte geben.

Das Hähnchen mit der Brust nach oben in die Cocotte, auf das Gemüsebett legen. Die Zitrone, die von der Kräuterbutter übrig ist so schälen, dass nicht von der weißen Schale mehr vorhanden ist. Dann in Scheiben schneiden, die Kerne entfernen und auf der Brust verteilen.

Die Cocotte mit geschlossenem Deckel auf der untersten Schiene in den Backofen stellen. Die Garzeit ergibt sich durch das Gewicht des Hähnchens. Pro Kilogramm rechne ich mit einer Stunde.

Ist die berechnete Garzeit abgelaufen, öffnet den Ofen und nimmt den Deckel ab (VORSICHT HEISS!!!), wenn ihr die Keule etwas dreht und sich der Knochen leicht aus dem Gelenk löst, ist das Hähnchen genau richtig. *Falls nicht, Deckel wieder drauf und weitere 15 Minuten im Ofen lassen.*

Legt den Deckel beiseite, entfernt die Zitronenscheiben auf der Brust und schließt den Ofen. Schaltet den Ofen nun auf Grillen bei höchster Stufe. Lasst das Hähnchen in den nächsten 10 bis 15 Minuten goldbraun werden. Habt es aber in dieser Zeit gut im Auge, es kann sehr schnell verbrennen.

Ist das Brathähnchen fertig, nimmt es aus der Cocotte und stellt es beiseite. Die Sauce in der Cocotte passiert durch ein feines Sieb in einen Topf. Drückt dabei das Gemüse ordentlich aus, denn da steckt viel Geschmack drin.

Wenn die Sauce sehr fettig ist, dann schöpft bitte einen Großteil des Fettes ab und gießt es weg. Stellt den Topf mit der Sauce bei mittlerer Hitze auf das Kochfeld. Verrühret nun das Mehl in einer kleinen Schüssel mit etwas kaltem Wasser, sobald die Sauce anfängt zu köcheln, gebt etwas von dem Wasser mit Mehl zur Sauce und verrührt das Gemisch gut mit einem Schneebesen. Wiederholt diesen Vorgang so oft, bis die Sauce schön sämig ist.

Noch einmal abschmecken und dann zusammen mit dem Huhn servieren. Absolut köstlich!