



Hauptgang

Huhn vom Blech

Griechisches Zitronenhähnchen für 4 Personen

Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

- 1 Stück Hähnchen, ca. 1 kg (oder mehr), in 8 Stücke geteilt
Oder: 4 Hähnchenschenkel und 4 Hähnchenbrüstchen
Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 2-3 dl Olivenöl (kalt gepresst)
- 4 Stück Zitronen
- 3 Zehen Knoblauch (1), geschält
- 1 TL Thymian, getrocknet (oder zwei frische Zweige, sehr fein gehackt)
- 1 Bund Basilikum (oder glattblättrige Petersilie), fein gehackt
- 4 Stück Zwiebeln, geschält, halbiert
- 10 Zehen Knoblauch (2), ungeschält
- 1 Stück Sellerie, gross, gesäubert, gerüstet und in Viertel geteilt
- 4 Stück Rüebli, gross, geschält
- 4-8 Stück Champignons grosse, ganz, gesäubert
- 8 Stück Kartoffeln roh, kleinere, geschält
- 1 oder 2 Peperoni rot (wegen dem Auge), halbiert, Strunk, Weissteile und Kerne entnommen

Zubereitung:

Zitronenmarinade:

Zitronen, Knoblauchzehen, Thymian, Salz, Pfeffer und Olivenöl

Die Zitronen pressen, mit den gepressten Knoblauchzehen (Knoblauch 1), Thymian und dem Olivenöl mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Hähnchenstücke

Die Hähnchenstücke kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Zitronenmarinade bestreichen. Danach auf Backblech (oder in eine grosse Gratinform) legen (Haut nach oben).

Kartoffeln, Zwiebeln, Peperoni, Selleriestücke, Rüebli, Champignons

Alles mit der Zitronenmarinade bepinseln und danach gefällig auf das Backblech legen. Ebenso die Knoblauchzehen (Knoblauch 2) darauflegen.

Die Hähnchenstücke mitsamt dem Gemüse auf der Mittelschiene des kalten Backofens bei 200 Grad (Ober- und Unterhitze) 90 Minuten backen.

Alles von Zeit zu Zeit mit der restlichen Zitronenmarinade bepinseln.

Basilikum (oder glattblättrige Petersilie)

Kurz vor dem Servieren Basilikum (oder Peterli) darüber streuen. Im Backblech servieren (auf den Tisch stellen).

Dies ist eine vollwertige Hauptmahlzeit, die hervorragend schmeckt und keine weiteren Beilagen benötigt. Gegessen in Roquebrune (Cap Martin) im September 2003.