

DAS RODDYHUHN



Das Beste an diesem Rezept sind die Kartoffeln. Sie schmecken nach Zitrone, Knoblauch und Huhn. Okay, das Fleisch ist auch sehr köstlich.

Als ich dieses Rezept zuerst las, musste ich an Frankreich denken. Ich fühlte mich an die Märkte in Paris erinnert, wo neben den Ständen mit anbetungswürdigem Käse und Brot und Pâté und Geflügel auch hin und wieder die aufrechten Metallkonstruktionen stehen, auf denen sich vor glühenden Heizdrähten Brathühner drehen.

Stimmt schon, die Hühner drehen sich auch bei uns. Der Unterschied besteht darin, dass in Paris am Fuss des Grills eine Wanne befestigt ist, die mit kleinen Kartoffeln gefüllt ist. Diese wiederum garen im Fett, das von den weiter oben gebratenen Hühnern nach unten läuft. Ich muss nicht dazu sagen, dass die eigentliche Delikatesse diese fettschwangeren Kartoffeln sind, die in ihrer Wanne einen Geschmack ausprägen, der unvergleichlich ist, nach sich selbst natürlich, aber auch nach der sich drehenden, tropfenden Nachbarschaft. Nie habe ich verstanden, weshalb nicht jeder Hühnergrill mit besagter Kartoffelwanne ausgestattet ist.

Dieses Rezept, das die «Guardian»-Kolumnistin Rachel Roddy wiederum der griechischen Köchin Rena Salaman nachempfunden hat, bringt zusammen, was zusammengehört. Es bedarf allerdings keines ganzen Hühnergrills, sondern lediglich eines Backofens und eines Bräters – und natürlich eines erstklassigen Huhns (dessen Besorgung oft eine Herausforderung ist, ich weiss). Deshalb wandle ich Roddys Rezept auch ein bisschen ab und verwende ein ganzes Huhn, während sie – Roddy lebt in Rom – nur einen Stock tiefer zum Quartiermetzger geht und sich Hühnerschenkel besorgt. Kann man natürlich machen, rechnen Sie zwei pro Person. Ich nehme ein ganzes Huhn, von dem zwei sehr hungrige

Menschen satt werden, wenn es eine Vorspeise gibt, auch drei.

Zutaten: 1 Biohuhn, zerlegt. Verwenden Sie Keulen, Flügel und Brüste für das **Roddyhuhn** und kochen Sie aus der Karkasse und den Füßen eine Suppe (womit auch die Frage nach der Vorspeise geklärt wäre). 6 Kartoffeln, geschält und der Länge nach geviertelt, 4 Knoblauchzehen, geschält und in dünne Scheiben geschnitten, Salz und Pfeffer, 2 TL getrockneter Oregano, 1 grosse Zitrone, 4 Zweige Rosmarin, 150 ml Olivenöl.

Zubereitung: Geben Sie das Fleisch, die Kartoffeln und den Knoblauch in eine grosse Schüssel. Salzen und pfeffern Sie kräftig, geben Sie den Oregano dazu und pressen Sie den Saft der Zitrone in die Schüssel. Schneiden Sie die ausgepressten Zitronen in längliche Stücke, die auch in die Schüssel kommen. Zupfen Sie die Nadeln von einem Rosmarinweig und geben Sie die anderen drei ganz in die Schüssel. Jetzt giessen Sie das Öl dazu und vermischen alles sehr gut mit den Händen. Der Geschmack, der sich an den Fingern manifestiert, ist schon gut, aber nichts gegen das, was folgt. Jetzt lassen Sie die Schüssel mindestens drei Viertelstunden in Ruhe, damit alles möglichst gut durchziehen kann.

Anschliessend heizen Sie den Ofen auf 220 Grad vor (bei Umluft 200 Grad). Nehmen Sie Ihren grössten Bräter zur Hand und platzieren Sie die Hühnerschenkel und Flügel auf dem Boden, und zwar so, dass die Haut nach unten zeigt. Umgeben Sie das Fleisch mit den Kartoffeln und Zitronenschnitzen, diese sollen idealerweise nebeneinanderliegen. Träufeln Sie die kostbare Marinade sorgfältig in den Bräter – lassen Sie nur ein bisschen für die Brüste übrig, die noch etwas länger auf ihren Einsatz warten müssen.

Wenn der Ofen auf Betriebstemperatur ist, schieben Sie den Bräter hinein und lassen Huhn und Kartoffeln 25 Minuten lang anbraten. Nach 25 Minuten nehmen Sie den Bräter aus dem Ofen und tun zwei Dinge: Erstens müssen die Fleischstücke umgedreht werden, sodass die Hühnerhaut nach oben zeigt. Zweitens kommen jetzt die Hühnerbrüste, Haut nach oben, samt der restlichen Marinade in den Bräter. Vielleicht noch ein finaler Schuss Öl und eine Prise Meersalz, anschliessend verschwindet das Teil wieder im Ofen, diesmal für 20 Minuten. Tipp: Kontrollieren Sie nach 15 Minuten die Brüste, sie neigen bekanntlich dazu, auszutrocknen (deshalb brät Rachel Roddy nur Schenkel, ich kann sie ja ein bisschen verstehen).

Wenn das Fleisch fertig ist, stellen Sie es warm. Der Bräter kommt noch einmal für ein paar Minuten in den Ofen. Schalten Sie die Grillfunktion ein und beobachten Sie, wie die Kartoffeln die Farbe bekommen, die Sie sich wünschen. Jetzt stellen Sie den Bräter kurz auf den Herd, geben einen Schuss Weisswein dazu und lösen Kartoffeln und Zitronen vom Boden ab. Stellen Sie alles gemeinsam auf den Tisch.

Das Fleisch ist köstlich aufgeladen von der Marinade, und diese Kartoffeln! Sie speichern den Geschmack nach Huhn, Knoblauch und Zitrone, sodass ich Ihnen versprechen kann: Kein einziger Kartoffelschnitt bleibt übrig.