

Freilandhähnchen aus dem Ofen mit Pastis, Fenchel, jungen Kartoffeln, Zwiebeln und jungem Knoblauch

Rezept für 4 Personen

Zubereitungszeit : 1 Std.

Zutaten :

4	sogenannte Coquelet, kleine Hähnchen à 500 g
	Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, 2 El Fenchelsamen
2 Zweige	Rosmarin
2 Zweige	Thymian
2	Lorbeerblätter
Olivenöl	
80 ml	Pastis
750 g	kleine Kartoffeln
4	junge Knoblauchknollen, halbiert
4	geschälte Schaschlikzwiebeln
4	geschälte, rote Zwiebeln
4	Fenchelknollen
12	Stangen Frühlingszwiebeln

Zubereitung:

Die Hähnchen innen mit Salz, Fenchelsamen und Pfeffer würzen. Rosmarin, Thymian, Lorbeer in den Bauch stecken. Die Keulen zusammenbinden, die Hähnchen im heißen Olivenöl in einem Bräter anbraten, dann außen salzen und pfeffern. Den Pastis über die Hähnchen geben. Die Knoblauchzehen, beide Zwiebelsorten und die gewaschenen Kartoffeln dazulegen, die Fenchelknollen in dicke Scheiben schneiden und zugeben.

Den Bräter in den Ofen stellen und ohne Deckel bei 170 °C 30 Min. braten.

Die Hähnchen herausnehmen und 15 Minuten ruhen lassen. Das Gemüse herausnehmen und warm stellen. Die Frühlingszwiebeln putzen und in Olivenöl braten, salzen.

Die Sauce entfetten und eventuell mit etwas Pastis abschmecken.

Die Hähnchen auslösen und mit dem Gemüse und der Sauce anrichten.

VÄU

R E S T A U R A N T

Empfehlung :

Dies ist eins der wenigen Gerichte zu denen ich mit wirklich gutem Gewissen einen schön kalten, unprätentiösen Rosé empfehlen kann, z.B. von der Domaine Ott in der Provence.

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Felix' followed by a stylized flourish.