

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 500g
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 Minuten braten. Die Hähnchen herausnehmen und 15 Minuten ruhen lassen. Das Gemüse herausnehmen und warmstellen. 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.

Empfehlung:

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

Viel Spaß wünscht

