



## Zitronenhähnchen vom Blech mit Gremolata

Man nehme für 4 Portionen:

1 Maispoularde (ca. 1,4 kg) [Hähnchenteile]  
2 Zitronen  
250 g Schalotten  
1 junge Knoblauchknolle  
750 g Kartoffeln  
2-3 TL Fenchelsaat  
1 Bund Petersilie  
6 frische Lorbeerblätter [getrocknete]  
1 EL Honig  
2 EL helle Sesamsaat  
6 EL Noilly Prat  
Olivenöl  
Salz  
schwarzen Pfeffer aus der Mühle  
Pulbiber

- Poularde zerlegen, Brust und Schenkel halbieren, Karkasse anderweitig verwenden
- 1 Zitrone hauchdünn schälen, Schalen fein hacken und aufheben, Zitrone halbieren und auspressen
- 1 Zitrone achteln, die Achtel jeweils halbieren
- Schalotten pellen und halbieren
- Knoblauch in 3-4 mm dicke Scheiben schneiden
- Kartoffeln schälen und längs vierteln, in eine Schüssel geben und mit Olivenöl beträufeln
- Fenchelsaat in einer trockenen Pfanne anrösten und mörsern
- Petersilienblätter von den Stielen zupfen und fein hacken
- Sesamsaat in einer trockenen Pfanne anrösten
- Backofen auf 200° OUH vorheizen

In einer ausreichend großen Schüssel den Honig mit dem Zitronensaft verrühren. 4 EL Olivenöl unterrühren, kräftig salzen und pfeffern und die Hähnchenteile darin einige Minuten marinieren.

Hähnchenteile auf ein Backblech legen, mit Fenchelsaat bestreuen, Kartoffeln, Schalotten, Zitronenstücke, Knoblauch und Lorbeerblätter dazwischen verteilen. Die Marinade mit ca. 100 ml Wasser verrühren und über die Kartoffeln verteilen. 45 Minuten in den Ofen geben.

Für die Gremolata Sesam, Petersilie und Zitronenschalen vermengen. Nach Geschmack mit Pulbiber würzen.

Zum Ende der Garzeit den Backofen ausschalten, den Auflauf mit Noilly Prat beträufeln, 5-10 Minuten im ausgeschalteten Ofen ruhen lassen und dann zusammen mit der Gremolata servieren.

Dazu passen trockener Weißwein oder Bier.