

Zitronen-Ingwer-Huhn von Tanja Grandits



Das Zitronen-Ingwer-Huhn nach Tanja Grandits brutzelte bereits im Ofen, als meine Freundin Bernice bei mir eintrudelte und mir eröffnete, sie könne Ingwer nicht ausstehen. Und Zitrone am Huhn möge sie auch nicht besonders gerne. Aber Tanja Grandits ist nun mal die Königin der

Aromenküche. Und so kam es, dass die Ingwer- und Zitrone-verschmähende Bernice nicht nur positiv überrascht, sondern richtiggehend begeistert vom Zitronen-Ingwer-Huhn war. Die verschiedenen Aromen von fein gehacktem Ingwer, Zitronenzeste und -saft, Zimtpulver, Kurkuma und einer Prise Cayennepfeffer verbinden sich zu einem einzigartigen, ausgewogenen und ganz eigenen Geschmack.

Einzigartig ist auch, dass Tanja Grandits das Huhn bei lediglich 165 Grad Ofentemperatur brät. Das Huhn ist dadurch ja so schön saftig! Die angegebene Garzeit von insgesamt 50 Minuten war dann aber doch ein wenig zu niedrig und so habe ich das Huhn etwa 10 Minuten länger im Ofen gelassen. Das Huhn ist dann gar, wenn sich die Schenkel gut lösen lassen. Wer es würziger mag, kann ausserdem ein klein wenig mehr Fleur de Sel in die Buttermischung geben. Ein Salat und ein paar Bratkartoffeln dazu – und der Gaumenschmaus für Gäste oder den Familiennacht unter der Woche ist perfekt!*

Zutaten

1 ganze Maispoularde (ca. 1,2 kg)

Zitronen-Ingwer-Butter

75 g Butter, geschmolzen

1 1/2 EL Ingwer, geschält und gehackt

2 Zitronen, Zesten

1 Zitrone, Saft

1 TL Zimtpulver

1/2 TL Kurkumapulver

1 Msp. Cayennepfeffer

2 TL Fleur de Sel

1 Zitrone, in Scheiben geschnitten

Zubereitung

Den Ofen auf 165 Grad vorheizen. Für die Zitronen-Ingwer-Butter alle Zutaten vermischen und die Maispoularde damit einstreichen.

Das Huhn im 165 Grad heißen Ofen 10 Minuten mit der Brustseite nach unten garen. Dann auf den Rücken drehen und weitere 35 Minuten garen. Immer wieder mit der Zitronen-Ingwer-Butter bestreichen.

5 Minuten vor Ende der Garzeit die in Scheiben geschnittene Zitrone auflegen.

Tipp:

Dazu passen sehr gut kleine Rosmarin-Kartoffeln.