



HAUPTGANG

ZITRONEN-OFENPOULET MIT KARTOFFELN UND CIMA DI RAPA



★★★★★ (126)

1 H 20 MINUTEN
FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN

Hilfsmittel: Küchenschur

- 1** ganzes Poulet (ca. 1.2 kg)
- 50 g** weiche Butter
- ½ Bund** Thymian, Blättchen, abgezupft
- 1** Zitrone, Schalenabrieb
- 1 TL** Salz
- Pfeffer
- 6** Lorbeerblätter
- 1** Zitrone, in Vierteln
- 600 g** kleine festkochende Kartoffeln
- 4** Knoblauchzehen
- 2 EL** Rapsöl
- 5 Zweige** Thymian
- 300 ml** trockener Weisswein
- 500 g** Cima di Rapa*

ZUBEREITUNG

- 1** Poulet innen und aussen kalt abspülen, trockentupfen. Die Butter mit dem Thymian und dem Zitronenabrieb verrühren. Das Poulet rundum mit der Butter bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Hälfte der Lorbeerblätter mit einem Viertel der Zitrone in das Poulet geben. Die Beine mit einer Küchenschur zusammenbinden. Mit der Brust nach oben in einen Bräter geben.
- 2** Den Backofen auf 220° C vorheizen. Die Kartoffeln mit den Lorbeerblättern, den Zitronenvierteln und dem Thymian vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Knoblauchzehen mit der flachen Seite eines Messers zerdrücken. Mit den Kartoffeln zum Poulet in den Bräter geben. Den Wein dazu giessen und ca. 1 Stunde in der unteren Ofenhälfte backen.
- 3** Cima di Rapa von harten Stängeln befreien, dicke Stängel längs vierteln. Grosse Kohlblüten halbieren. Kurz in kochendem Wasser blanchieren. Für die letzten 10 Minuten zu den Kartoffeln in den Ofen geben.

TIPP

- Cima di Rapa* ist erhältlich in gut sortierten Supermärkten, am Markt, oder beim Italiener oder Türken.
- Als Alternative zum Cima di Rapa kann Baby Broccoli oder normale Broccoli-Röschen verwendet werden.
- Für dieses Rezept können auch Frühkartoffeln verwendet werden. Schweizer Frühkartoffeln haben von Juni bis August Saison.