



HAUPTGANG

ZITRONEN-OFENPOULET MIT KARTOFFELN UND CIMA DI RAPA



★★★★☆ (203)

1 H 20 MINUTEN
FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN

Hilfsmittel: Küchenschnur

- 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
- 2½ dl** trockener Weisswein
- 500 g** Cima di Rapa*

ZUBEREITUNG

- 1** Den Backofen auf 220 °C vorheizen. 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. 3 Lorbeerblätter mit ein Zitronenviertel in das Poulet geben. Die Beine mit einer Küchenschnur zusammenbinden. Mit der Brust nach oben in einen Bräter legen.
- 2** Die Kartoffeln mit den restlichen Lorbeerblättern, den Zitronenvierteln, dem Thymian und dem Rapsöl vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Knoblauchzehen mit der flachen Seite eines Messers andrücken und dazugeben. Alles rund um das Poulet in den Bräter geben. Den Weisswein dazu giessen und ca. 1 Stunde in der unteren Ofenhälfte backen.
- 3** Cima di Rapa von harten Stängeln befreien, dicke Stängel längs halbieren oder vierteln. Grosse Röschen halbieren. Kurz in kochendem Salzwasser blanchieren und abtropfen lassen. Für die letzten 10 Minuten der Backzeit zu den Kartoffeln in den Ofen geben.

TIPP

- Cima di Rapa ist von April bis September in den meisten Supermärkten, auf dem Wochenmarkt und in internationalen Lebensmittelläden erhältlich. Als Alternative eignet sich Baby Broccoli oder normale Broccoli-Röschen.
- Für dieses Rezept können auch Frühkartoffeln verwendet werden. Schweizer Frühkartoffeln haben von Juni bis August Saison.