

Odefey & Töchter Osterbox

Für abends:

Zitronen-Rosmarinhuhn mit zweierlei Saucen und Ofengemüse

Für morgens:

Rassehuhn-Omelett, -Spiegelei oder -Rührei mit eingelegten Tomaten

Für 6 normale Esser*innen oder für 4-5 ausgehungerte Personen

Zutaten:

2 Stück Weidehühner
6 Stück Karotten
3 Stück Pastinaken
1 Stück kleiner Knollensellerie
300-350g bunte oder gelbfleischige Kartoffeln
3 Stück rote oder gelbe Zwiebeln
150ml Olivenöl
2 St. Zitronen
3 Zweige Rosmarin
1 kleiner Bund Petersilie
50g Butter
Salz, Pfeffer

Nach Wunsch

2-3 Zweige Basilikum
1 Knoblauchzehe
Wildwuchs-Bier „Broid“

Dazu:

Weißer Pfeffersauce
Rosmarinsauce
Eingelegte gelbe Tomaten – Sorten „Bolivianisches Obst“ und „Golden Currant“

Rosmarinsauce und weiße Pfeffersauce gibt es für's nächste Mal hier im Shop:

<https://jens-rittmeier.de/helle-sauce/>

Jens Rittmeyer Telefon: 04161-7227130

Bank: Commerzbank

Steuer Nr. 2315/136/07429

Rittmeyers Besondere RaffinesSEN

Von-Eitzen-Weg 4

21614 BuxtehudeMail: mail@jens-rittmeier.de IBAN: DE66 2008 0000 0265 8100 00

BIC: COBADEHHXXX

Zubereitung:

- Das Huhn aus der Kühlung nehmen, das Hinterteil entfernen und gegebenenfalls trocken tupfen.
- Eine Marinade aus 100 ml Olivenöl, dem Saft einer Zitrone und dem Abrieb von zwei Zitronen, Salz, frisch gemahlenen Pfeffer aus der Mühle, sowie abgerebelten und gehackten Rosmarinnadeln zusammen rühren (auf Wunsch auch etwas fein gehackten Knoblauch zugeben).
- Das Huhn mit der Marinade einreiben und anschließend gern 2 Stunden bei Zimmertemperatur reifen lassen.
- Währenddessen schon das Wurzel-Gemüse abwaschen, schälen und ohne Verlust in rechteckige „Balken“ schneiden (Das Gemüse muss nicht exakt geschnitten werden!).
- Tipp: Die Gemüseschalen gern für einen Fond mit kaltem Wasser ansetzen, für ca. 20 min leise köcheln und anschließend für ca 2-3 Stunden am Herdrand nur sieden lassen. Danach passieren und schon kann man damit zum Beispiel Gemüse garen.
- Die roten Zwiebeln schälen und in grobe Streifen schneiden.
- Gemüse nun mischen, gut salzen und mit ein paar Spritzer Olivenöl benetzen (dies hilft, dass das Gemüse später schneller gart).
- Das Huhn in eine feuerfeste Form/Cocotte setzen und bei 150 °C (Ober- und Unterhitze) für ca. 20 min in den Ofen schieben.
- Währenddessen die Saucen aus den Gläsern in zwei kleine Töpfe füllen.
- Tipp: Falls später Sauce übrigbleiben sollte, einfach die Gläser heiß ausspülen, die Saucen mit jeweils ca. 1 EL Wasser einmal unter kräftigem Rühren aufkochen und kochendheiß in die Gläser füllen; das Glas dann sofort verschließen. So sollte sich die Saucen noch mind 2 Wochen im Kühlschrank halten.
- Nun die Kartoffeln gründlich waschen, der Länge nach halbieren oder sogar vierteln, sofort salzen und pfeffern und mit dem restlichen Olivenöl benetzen.
- Das Huhn aus dem Ofen nehmen und die Kartoffeln auf den Boden der Cocotte geben, das Huhn wieder obenauf setzen und dann zurück in den Ofen stellen.
- Falls am Boden der Cocotte zu viele Röststoffe zu sehen sind, ca. 3 EL Wasser hinzugeben.
- Nach ca. 20 Minuten die Cocotte wieder aus dem Ofen nehmen, das Huhn herunter heben und das Gemüse dazugeben und mit den Kartoffeln vermengen, das Huhn wieder daraufsetzen und nun für weitere 20 min in der Cocotte im Ofen bei 180 °C garen.
- Nun den Saft der zweiten Zitrone mit dem gleichen Anteil Wasser verrühren und auf das Huhn geben; das Gemüse bitte wenden/vorsichtig rühren, probieren und evtl. nachwürzen
- Jetzt den Ofen auf 200°C stellen und das Huhn ca. 30 min in der Cocotte weiter garen.
- Das Huhn sollte nun fertig sein. Das Huhn vorsichtig aus der Cocotte nehmen, Gemüse überprüfen, nur falls nötig in einer Pfanne nachgaren, danach mit geschnittener Petersilie und auf Wunsch fein geschnittenem Basilikum verfeinern, das Huhn wieder aufsetzen (weil beim Zerteilen noch Saft entweichen wird)
- Die Saucen einmal schnell aufkochen, gern währenddessen umrühren und abschließend mit einem Zauberstab aufmixen.
- Nun kann das Essen auf den Tisch, ein schönes Bier von Wildwuchs dazu servieren – guten Appetit ! 😊
- Tipp: Die Hühner-Karkasse und evtl. übrig gebliebene Gemüse kann man ganz knapp mit kaltem Wasser bedeckt am Herdrand für ca. 3 Stunden köcheln lassen und erhält dadurch einen wunderbaren „Brathähnchen-Fond“ für weitere Zubereitungen.

Am nächsten Morgen die Eier je nach Lust und Laune zubereiten und dazu die eingelegten Tomaten servieren. Wer ganz viel Freude und Spaß an der morgendlichen Zubereitung hat, macht sich ein Ei Benedict mit pochiertem Ei, Sauce Hollandaise und den Tomaten.

Jens Rittmeyer Telefon: 04161-7227130
Rittmeyers Besondere Raffinessen

Bank: Commerzbank Steuer Nr. 2315/136/07429

Von-Eitzen-Weg 4

21614 BuxtehudeMail: mail@jens-rittmeyer.de IBAN: DE66 2008 0000 0265 8100 00

BIC: COBADEHXXX