



KNUSPRIGE HÄHNCHENKEULEN MIT FRÜHKARTOFFELN UND TOMATEN

Die Kartoffeln in einem großen Topf mit Salzwasser kochen, bis sie gar sind.

Während die Kartoffeln kochen, den Ofen auf 200 °C vorheizen. Die Hähnchenschenkel in je drei Streifen schneiden und in eine Schüssel legen. Das Fleisch rundherum mit Olivenöl einreiben und mit Salz und Pfeffer würzen. Eine große Bratpfanne, in der alle Hähnchenstücke nebeneinander Platz haben, heiß werden lassen und das Fleisch mit der Haut nach unten hineinlegen. Wenn Sie keine ausreichend große Pfanne haben, können Sie in zwei Durchgängen arbeiten. Das Fleisch bei starker Hitze etwa 10 Minuten braten, bis es fast durchgegart ist; ab und zu wenden, damit es rundherum gleichmäßig bräunt. Mit einem Schaumlöffel herausheben.

Die Tomaten mit einem scharfen Messer einritzen und in einer Schüssel mit kochendem Wasser überbrühen. Nach etwa 1 Minute abgießen und, sobald man sie anfassen kann, die Haut abziehen. Das ist kein Muss, aber so entwickeln sie im Ofen ein wunderbar süßlich und intensives Aroma, das auch die Kartoffeln durchdringt. Inzwischen dürften die Kartoffeln gar sein. Also in einen Durchschlag gießen, abtropfen lassen und jede Kartoffel mit dem Daumen leicht andrücken.

Den Oregano bis auf einen kleinen Rest für später mit einer Prise Salz im Mörser zerstoßen – oder in »Jamie's Flavour Shaker«, wenn Sie einen haben. Dann 4 Esslöffel natives Olivenöl extra, einen Spritzer Rotweinessig und etwas Pfeffer zugeben und noch einmal alles zerreiben. Diese Mischung mit dem Hähnchenfleisch, den Kartoffeln, den Tomaten und dem restlichen Oregano in eine große Bratenpfanne oder ein anderes ofenfestes Geschirr geben. Alles sorgfältig durchmengen und in einer Schicht ausbreiten. Im vorgeheizten Ofen 40 Minuten backen.

Schmeckt wunderbar mit einem Rucolasalat mit nativem Olivenöl extra und Zitronensaft und mit einem guten Glas Weißwein.

Diese einfache Hähnchenpfanne aus dem Ofen ist genau die Sorte Essen, auf die ich stehe. Da in der Pfanne großes Durcheinander herrscht, können sich die Aromen bestens gegenseitig durchdringen. Das ist das ganze Geheimnis! Mit einem grünen Salat ein schön leichtes Abendessen.

Für 4 Personen

800 g neue Kartoffeln, abgebürstet	Olivenöl
Meersalz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer	600 g Kirschtomaten, wenn möglich verschiedene Farben und Formen
12 Hähnchenoberschenkel, ohne Knochen, aber mit Haut, vorzugsweise aus artgerechter oder Bio-Aufzucht	1 Bund frischer Oregano, Blätter abgezupft
	natives Olivenöl extra
	Rotweinessig