# Brathähnchen knusprig mit Kartoffelpüree und Zitronenbutter-Gemüse

| | |
|---|---|
| **Kategorien:** | Fleischgerichte, Geflügelgerichte, Schmorgerichte |
| **Land / Stil:** | k.A. / k.A. |
| **Bewertung:** | (noch nicht bewertet) |



## Zutaten

1 Zweig frischer, oder 1 TL getrockneter Rosmarin
2 Knoblauchzehen
Pfeffer aus der Mühle
Saft und fein abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
Salz
2 EL Olivenöl
1 fleischiges Maishähnchen (ca. 1,4 kg)
700 g mehlig kochende Kartoffeln
150 ml Milch
100 g Butter
geriebene Muskatnuß
750 g grüner Spargel
Zucker
Majoran nach Belieben

## Zubereitung

Backofen auf 200° Grad C (Umluft: 180°; Gasherd: Stufe 3) vorheizen.
Frischen Rosmarin abspülen und die Nadeln abzupfen.
Knoblauch schälen und würfeln.
Rosmarin fein hacken.
Hälfte Knoblauch, Rosmarin, (eventuell auch Majoran) Pfeffer, je 1 TL Zitronenschale und Salz in einem Mörser fein zermahlen.
Mit Olivenöl verrühren.
Hähnchen abspülen, trocken tupfen und mit der Mischung innen und außen fest einreiben.
Im heißen Backofen z.B. auf einem Hähnchenbräter etwa 1 1/4 Stunden knusprig braun braten.
Kartoffeln schälen, in Salzwasser garen.
Kartoffeln abgießen, amdampfen lassen und fein zerstampfen.
Milch und ca. 50 g Butter unterarbeiten.

Püree mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
Vom Spargel die eventuell holzigen Enden großzügig abschneiden.
Spargel abspülen und abtropfen lassen.
Anschließend in wenig kochendem Wasser mit einer Prise Zucker und Salz zugedeckt ungefähr 5 Minuten dünsten.
Spargel abgießen und abtropfen lassen.
Übrige Butter und Rest Knoblauch erhitzen, Spargel darin unter Wenden etwa 2 Minuten dünsten.
Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft, übriger Zitronenschale und Zucker abschmecken.
Hähnchen in Portionen teilen und mit dem Gemüse und dem Kartoffelpüree anrichten.