

## Geg. Hähnchenb. m. Ofenkartoffel u. Gurkensalat



### Zutaten für 4 Portionen:

**Für die Hähnchenbrust:** 4 Hähnchenbrustfilets  
4 EL Olivenöl  
fein abgeriebene Schale und Saft von 2 Bio-Zitronen  
1 EL getrockneter Oregano  
1 TL fein gehackter Knoblauch  
2 TL Paprikapulver  
1 ½ TL grobes Meersalz  
½ TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

### Für die Ofenkartoffeln:

800 g frische Kartoffeln  
200 g Butter  
1 Zehe Knoblauch (frisch gepresst)  
1 EL gehackter Rosmarin  
1 TL Meersalz, ½ TL Cayennepfeffer  
1 Prise grobes Meersalz zum Bestreuen

### Für den Gurkensalat:

1 Salatgurke  
Salz, Zucker, Pfeffer  
1 Schalotte  
2 EL Weißweinessig  
5 EL Schlagsahne  
½ Bund Dill

### Zubereitung:

#### Für die Hähnchenbrust:

Marinade aus den vorhandenen Zutaten zusammenmischen. Hähnchen einlegen und für 1 bis 2 Stunden ruhen lassen. Entweder Grillen – direkte mittlere Hitze (175-230° C) bei einer Grillzeit von 8 bis 12 Minuten – oder bei mittlerer Hitze in der Pfanne braten.

#### Für die Ofenkartoffeln:

Backofen auf 230° C Umluft vorheizen. Kartoffeln einschneiden, mit einem Spieß auffächern und auf ein Backblech legen. Butter im Topf schmelzen, dann Knoblauch, Rosmarin, Meersalz und Cayennepfeffer unterrühren. Die Mischung 5 Minuten durchziehen lassen.

Butter über die Kartoffeln geben. Die Hälfte davon übrig behalten. Die Kartoffeln in den Backofen stellen und nach Hälfte der Backzeit (15 Minuten) mit der zweiten Hälfte der Buttermarinade übergießen. Weiter garen, dann die Kartoffeln aus dem Ofen nehmen und mit Meersalz überstreuen.

#### Für den Gurkensalat:

Gurken schälen und in dünne Scheiben hobeln. Mit Salz, Zucker und Pfeffer würzen. Durchkneten, 4 bis 6 Minuten ziehen lassen, dann abgießen. Schalotte würfeln und mit Essig, Sahne und ½ TL Zucker zu den Gurken geben. Dillspitzen fein hacken und untermischen.

**Tipp: Zu den Kartoffeln kann ein aus Quark, Petersilie, Schnittlauch und Sahne selbst gemachter Kräuterquark serviert werden.**

Rezepte: Familie Große-Wietfeld, Fotos: Simon Bussieweke