

Rezepturen  
(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

## ZITRONENHUHN – OLIVEN – THYMIAN – POMMES SAVOYARDE

### ZUTATEN:

2 st	Hühner à ca. 1.2 kg
4 st	Zitronen
8 st	Knoblauchzehen
8 st	Zitronen-Thymian-Zweige
6 EL	Olivenöl
3 dl	Weisswein
30 st	schwarze Oliven, entsteint
15 st	Raclette-Kartoffeln
2 dl	Gemüsebouillon
50 g	Parmesan
1 st	Lorbeerblatt
	Salz & Pfeffer

### ZUBEREITUNG:

Ofen auf 200°C. vorheizen.

Die Hühner in je 8 Stücke zerteilen und auf ein tiefes Backblech geben. Mit Salz & Pfeffer würzen.

Zitronen heiss abwaschen und trocken reiben. 3 Zitronen in Scheiben schneiden.

Knoblauchzehen schälen und etwas zerdrücken, zum Huhn geben. 4 Thymianzweige ebenfalls zum Huhn geben und alles vermischen. Alles mit 4 EL Öl und 2 dl Weisswein beträufeln und ca. 45 Minuten in den Ofen schieben. Nach 25 Minuten die Zitronenscheiben und die Oliven zum Huhn geben. Die Schale der restlichen Zitrone abreiben und ebenfalls zum Huhn geben.

Die Kartoffeln einschneiden und in eine Gratinform legen. Bouillon, Lorbeerblatt und 1 dl Weisswein dazugeben und gleichzeitig mit dem Huhn in den Ofen schieben. Nach 20 Minuten die Kartoffeln mit 2 EL Olivenöl beträufeln und mit dem Parmesan bestreuen.

Das Huhn auf Teller anrichten und mit den Zitronenscheiben und den Oliven garnieren. Kartoffeln dazu anrichten und mit frischem Zitronen-Thymian garnieren.