

## *Zitronenhuhn*

*Als ich zum großen ersten Auftritt bei Helga, die jetzt meine Schwiegermutter und obendrein Barbaras Mama ist, zum Essen eingeladen war, hat Barbara mich eingeweicht, dass Helga ein wenig nervös sei. Helga hatte von meiner Kocherei gehört und Barbara hat damals noch behauptet, ich könnte kochen.*

*Es begab sich also zu der Zeit, als ich Barbara von den Vegetariern bekehrte.*

*Zitronenhuhn war angekündigt!*

*Wir wurden uns vorgestellt und nach der Begrüßung kam es dann auf den Tisch. Der Inhalt eines tiefen Backblechs war in eine Schale gegeben worden. Mein Blick wanderte prüfend über den Schalenrand und was ich da sah, war wunderbar.*

*An den crossen Hühnerbeinen waren noch Spuren der Marinade zu sehen. Der Blick wandert über leicht angebräunte, glasig glänzende Schalotten und gebackene Kartoffelstücke, die an den Rändern bereits Farbe genommen hatten. Darauf waren feingewürfelter Knoblauch, Thymian und zwei Rosmarinzweige zu sehen. Alles sah gleichmäßig gegart aus. Bei etwa hundertachtzig Grad dürfte das Bratgut so um die vierzig Minuten im Backofen geblieben sein.*

*Helga hat mir erzählt, dass es ganz einfach zuzubereiten sei und man es schön am Vortag vorbereiten kann. Man müsse einfach drei Zitronen auspressen, mit Pfeffer, den frischen mediterranen Kräutern und gut fünf Esslöffeln bestem Olivenöl aufschlagen und über das Huhn pinseln. Man kann am Vortag auch schon mal für jede Person etwa drei bis fünf*

*Schalotten schälen und in einem Gefrierbeutel im Kühlschrank aufbewahren.*

*Wie Helga weiter berichtete, muss man am nächsten Tag einfach das Huhn und die Schalotten zusammen mit den Kartoffeln für die Gäste in ein tiefes Backblech geben. Ein Teil der Marinade wird nochmals sorgfältig und großzügig über dem Bratgut verteilt und kurz bevor die Gäste kommen, wird gut gesalzen, dann macht man den Ofen an und gibt das Backblech hinein.*

*Nach der halben Garzeit bepinselt man das Bratgut nochmals mit der restlichen Marinade und bringt dann, wenn alles aussieht als müsse man es direkt im Backofen essen, wird ein fruchtiger Weißwein geöffnet und eingeschenkt. Jetzt konnten wir endlich loslegen. Ich nahm einen schluck Wein und ging ans Werk. Mit dem ausgetretenen Jus übergossen stand ein herrlicher Teller Köstlichkeit vor mir. Ich begann zu essen...  
Eigentlich bleibt hier nur noch zu sagen, dass alle Zweifel, ob das ein Essen sei oder nicht, völlig unbegründet waren. Helga hatte mit Auszeichnung bestanden. Seit dem gibt es bei uns Zitronenhuhn den ganzen Sommer über immer wieder.*

*Zutaten: <(4 Pers.)*

*6 Hühnerbeine  
4 Zehen feingewürfelter Knoblauch  
3 Zitronen  
5 El bestem Olivenöl  
20 Schalotten (rel. klein)  
1 kg Kartoffeln  
Thymian und zwei Rosmarinzweige  
Salz und schwarzer Pfeffer*