

# Draculas Huhn mit Knoblauch und Kartoffeln



## Zubereitung

Für 6 Personen

*Damit vertreibt man garantiert alle Vampire: 40 Knoblauchzehen – Sie haben richtig gelesen! – begleiten diese im Ofen gebackenen Poulets. Doch keine Angst: So schlimm, wie es tönt, ist die Sache auch wieder nicht. Wird nämlich Knoblauch in seiner Schale gegart, so ist sein Aroma nicht durchdringend, sondern er schmeckt süsslich-würzig. Wenn Sie keine grosse Gratinform haben, können Sie Poulet und Kartoffeln auch im tiefen Ofenblech zubereiten. Anstelle von Coquelets kann man kleinere Poulets (800–900 g schwer) verwenden; diese haben eine Backzeit von etwa 1 Stunde.*

1 Die Coquelets innen und aussen kurz kalt spülen. Das «Bürzi» sowie überschüssige Haut am Rand der Bauchöffnung sowie beim Halsansatz abschneiden. Die Coquelets mit Küchenpapier trockentupfen. Dann die Bauchhöhle kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und mit den Kräutern füllen. Die Zitronen halbieren und jeweils eine halbe Zitrone in die Bauchhöhle stecken. Die Schenkel der Coquelets vorne mit Küchenschnur zusammenbinden.

2 Die Coquelets mit je 1 Esslöffel Olivenöl rundum einstreichen und jetzt auch aussen mit Salz und Pfeffer würzen. In eine grosse feuerfeste Form oder ins tiefe Ofenblech legen.

## Zutaten

4 Coquelets, je 500-600 g schwer  
Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle  
7 Rosmarinzweige, (1)  
0.5 Bund Thymian  
10 Salbeiblätter  
2 Zitronen  
1 dl Olivenöl  
40 Knoblauchzehen, gross  
800 g Kartoffeln, klein  
2 Rosmarinzweige, (2)

3 Die Knoblauchzehen nur voneinander lösen, jedoch nicht schälen. Die Kartoffeln je nach Grösse der Länge nach halbieren oder vierteln. Mit den Knoblauchzehen in eine Schüssel geben. Die zweite Portion Rosmarinzweige (2) sehr fein hacken und darüberstreuen. Alles mit dem restlichen Olivenöl begiessen, sehr gut mischen und neben beziehungsweise rund um die Coquelets verteilen.

4 Die Coquelets im auf 200 Grad Umluft (Unter/-Oberhitze 220 Grad) vorgeheizten Ofen in der Mitte 45–50 Minuten braten.

5 Zum Servieren die Coquelets tranchieren und wieder in die Form legen. Die Knoblauchzehen drückt man auf dem Teller aus der äusseren festen Schale und bestreicht damit Pouletfleisch und Kartoffeln.

Was man vorbereiten kann  
Die Coquelets können gemäss Punkt 1 ½ Tag im Voraus vorbereitet werden. Die restliche Küchenarbeit erledigt man kurz vor dem Einschleiben in den Ofen.