

Huhn-Brot-Salat

«The Famous Zuni Café Roast Chicken Bread Salad»



Zutaten für 2 Personen

- 1 Auslauf- oder Bio-Huhn (zirka 1,5 Kilo)
- je 2 Zweige Thymian, Rosmarin, Majoran
- 1 Salbeiblatt
- 300 g helles Bauernbrot (kann 1 – 2 Tage alt sein)
- 3 – 4 Handvoll junger Salatblätter, z.B. Rucola, Frisée, Lattich

Salatsauce

- 6 – 8 EL Olivenöl «extra vergine»
- 2 EL Champagner-Essig
- 1 EL getrocknete Johannisbeeren
- 1 EL Rotweinessig
- 2 EL Pinienkerne
- 3 Knoblauchzehen
- 4 Frühlingszwiebeln
- 2 EL Hühnerbouillon

Zubereitung

Backofen auf 245 °C vorheizen.

Johannisbeeren in 1 EL Rotweinessig einlegen.

Kräuter unter die Haut des Huhns schieben und mit Meersalz und schwarzem Pfeffer aus der Mühle würzen. Das Huhn mit der Brust nach unten in eine niedrige, feuerfeste Form legen und ohne zusätzliches Fett im Ofen rösten. Nach 30 Minuten wenden und weitere 10 – 20 Minuten (je nach Grösse des Huhns) rösten. Nochmals wenden und weitere 5 Minuten weiterrösten.

Zubereitung Salat: Brot in 4 cm dicke Scheiben schneiden, die Kruste wegschneiden, in quadratische Würfel schneiden und grosszügig mit Olivenöl bepinseln. Im Ofen, auf einem Grill oder einer Grillpfanne allseitig zu Croûtons rösten. Aufpassen, dass nichts anbrennt!

Etwa 50 ml Olivenöl mit dem Champagner-Essig zu einer Vinaigrette mischen. Davon die Hälfte mit den Brotstücken in einer grossen Schüssel vermischen. Die andere Hälfte für später zur Seite stellen. Mit Meersalz und schwarzem Pfeffer aus der Mühle würzen.

Pinienkerne für 1 – 2 Minuten in ein feuerfestes Gefäss geben und in den Ofen stellen, bis sie ganz leicht Farbe annehmen. Zu den Brotstücken geben.

Knoblauch und Frühlingszwiebeln in Scheiben schneiden und in etwas Olivenöl weich garen.

Eingeweichte Johannisbeeren abgessen und mit der Bouillon zum Brot geben. Mischen und abschmecken.

Croûtons in eine Auflaufform füllen, mit Alufolie abdecken und für die letzten 5 Minuten zum Huhn in den Ofen geben.

Ofen ausschalten, das Huhn herausnehmen und 5 Minuten abstehen lassen. Die Croûtons bleiben zum Durchwärmen während diesen 5 Minuten im ausgeschalteten, noch warmen Ofen.

Huhn aus der Form nehmen und zur Seite stellen. Röstform auf den Herd stellen und auf kleiner Hitze mit 1 EL Wasser den Bratensatz entfetten, bis sich alles zu einer Sauce auflöst.

Huhn in Stücke schneiden und den auslaufenden Bratensaft zum entfetteten Bratensatz geben.

Brotsalat aus dem Ofen nehmen und in eine Salatschüssel geben. Etwas Bratensaft, die jungen Salatblätter und den Rest der Vinaigrette zugeben. Alles mischen und abschmecken.

Salat auf eine vorgewärmte Platte oder Schüssel geben. Mit den Hühnerteilen belegen.