

POULET-ZITRONEN-EINTOPF

ZUTATEN

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Braten: ca. 1 Stunde

Für 4 Personen

1 Braisière

1 Poulet, ca. 1 kg

Marinade:

1 Zitrone, abgeriebene Schale
und 1 TL Saft

2 TL Senf

2 EL Bratcrème

1 TL Salz

Pfeffer aus der Mühle

½ TL Paprika

800 g Raclettekartoffeln, gut gebürstet und gewaschen

600 g Rübli, gerüstet, in Stücke geschnitten

1 Zitrone, in Scheiben geschnitten

2 EL Bratcrème

Salz

Pfeffer aus der Mühle

ca. 2,5 dl Geflügelfond oder Geflügelbouillon

Zitronen-Pesto:

1 Zitrone, abgeriebene Schale und 1 TL Saft

½ Bund Petersilie, fein gehackt

½ Knoblauchzehe, gepresst

4 EL geschälte Mandeln, gemahlen

5 EL geriebener Sbrinz

ca. 6 EL Rapsöl

1 EL Rahmquark

½ TL Salz

Pfeffer aus der Mühle



ZUBEREITUNG

1 Das Poulet in die Braisière legen.

2 Für die Marinade alle Zutaten mischen. Poulet damit bestreichen, zugedeckt 30 Minuten marinieren. Kartoffeln, Rüebli und Zitronenscheiben mit Bratcrème und Gewürz mischen, neben das Poulet in die Form geben.

3 Für das Pesto alle Zutaten mischen, würzen.

4 Das Poulet in der unteren Hälfte des auf 220 °C vorgeheizten Ofens 1 Stunde braten. Nach ca. 30 Minuten mit Geflügel-fond oder Bouillon ablöschen, fertig garen. Das Poulet herausnehmen, in Stücke schneiden, zurück in die Braisière geben. Mit dem Zitronen-Pesto servieren.

Das Pesto im Cutter oder Mixer fein pürieren.