

Mistkratzerli-Butterfly mit Mascarpone und Estragon

Zutaten:

Mistkratzerli* (1 pro Person, je nach Grösse des Hühnchens)
pro Hühnchen 1 gehäufter Löffel Mascarpone
frischer Estragon, gezupfte Blättchen grob gehackt
½ Knoblauchzehe, gepresst
abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone
1 Bio-Zitrone in Scheiben geschnitten
ein paar Stängel glattblättriger Peterli
Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
wenig Olivenöl zum Einreiben des Hühnchens

Allenfalls saisonales Gemüse, wie kleine Artischocken, Peperoni, Zucchini, Rüebli, Kartoffeln etc., gerüstet und in Stücke geschnitten.

*Butterfly-Schnitt vom Metzger machen lassen oder selber schneiden: mit einer Geflügelschere den Rücken längs aufschneiden und das Hühnchen dann auseinanderklappen.

Zubereitung:

Das Hühnchen trocken tupfen und innen und aussen mit etwas Olivenöl einreiben und grosszügig salzen und mit Pfeffer würzen. Ein paar Zitronenschnitze und den Peterli in eine eingeölte Gratinform oder auf ein Blech legen und das auseinandergeklappte Hühnchen mit der Haut-Seite gegen oben draufsetzen.

Mascarpone, Estragon und Knoblauch verrühren und mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Mit einem stumpfen Messer die Haut dann vorsichtig vom Fleisch lösen und die Mascarpone-Kräuter-Paste zwischen Haut und Fleisch (Brust und Schenkel) schieben.

Den Ofen auf rund 200 Grad vorheizen und das Mistkratzerli - nach Belieben zusammen mit saisonalem Gemüse und in diesem Fall mit einem «Gutsch» Weisswein in den Ofen schieben und je nach Grösse des Hühnchen für etwa 25 bis 30 Minuten drinlassen.
