

Zitronenhuhn mit Vanille-Gnocchi

T. Grandits



Zubereitung

Den Garraum mit Heissluft 165 °C vorheizen. Alle Zutaten (ausser die Zitronenscheiben) vermischen und das Hühnchen damit einstreichen. Das Huhn für 10 Minuten mit der Brustseite nach unten garen. Dann auf den Rücken kehren und weitere 35 Minuten garen. Immer wieder mit der Marinade einpinseln. Ca. 5 Minuten vor Ende der Garzeit die in Scheiben geschnittene Zitrone auflegen. Kartoffeln schälen, würfeln und in Salzwasser weich kochen. Abgiessen und ausdampfen lassen, dann passieren. Olivenöl, Eigelb und Parmesan darunterermischen, das Mehl, das Mark der Vanilleschote sowie 1 Prise Kurkuma einarbeiten und glatt kneten (nicht zu lange kneten!). Den Teig zu Rollen von etwa 3 cm Durchmesser formen und diese in 2 cm breite Stücke schneiden. Mithilfe eines Gnocchi-Bretts oder einer Gabel zu Gnocchi formen.

Zutaten

1 ganze Maispoularde
(ca. 1,2 kg)

Zutaten Zitronenbutter

75 g Butter, geschmolzen
2 Zitronen, Zesten & Saft 1 Zitrone
1 TL Zimtpulver
½ TL Kurkumapulver
1 Msp. Cayennepeffer
2 TL Fleur de Sel
1 Zitrone, in Scheiben

Zutaten Gnocchi

500 g Kartoffeln
(mehligkochend)
2 Eigelb
70 g Parmesan, gerieben
2 EL Olivenöl
200 g Mehl
1 Vanilleschote
1 Prise Kurkuma



Garstufe

Mit Vorheizen 45 Minuten | Heissluft 165 °C