

Diese Mahlzeit ist nicht nur lecker und gelingt mühelos, sondern auch noch voll skalierbar. Soll sagen: Ob für zwei, drei, vier oder acht Mitesser – es funktioniert; zur Not mit zwei Backblechen im Ofen. Denn eigentlich werden alle Zutaten einfach nur zusammen in einer Form oder auf einem Blech verteilt und mit einer Marinade übergossen. Und die hat's in sich, besteht sie doch nur aus Zitronensaft, Knoblauch und Thymian. Drumherum kommen Kartoffeln und Zwiebeln, drüber Schafskäse und Kalamata-Oliven.

Nicht wenige Kenner behaupten, dass echte griechische Kalamata-Oliven die besten der Welt sind, also unter den Oliven, die gegessen und nicht zu Öl gepresst werden. Dass sie echt sind erkennst du daran, dass sie tatsächlich schwarz sind, also nicht gefärbt, dass sie relativ groß sind und vor allem mit Stein angeboten werden. Und weil sich der Stein schlecht vom Fruchtfleisch trennt, solltest du Kalamata-Oliven IMMER mit Stein servieren – und notfalls die Mitesser darauf aufmerksam machen, dass sie beim Reinbeißen bisschen aufpassen sollen.

Ansonsten brauchst du pro Person:

- 1 ganzen Hähnchenkeulen samt Oberkeule
- 1 ganze Zitrone
- 3 mittelgroße, festkochende Kartoffeln
- 2 mittelgroße Zwiebeln
- 1 mittelgroße Knoblauchzehe
- 6 ~ 8 Kalamata-Oliven
- 50 g echten Feta aus Schafsmilch
- 4 ~ 5 Zweige Thymian
- Olivenöl
- Pfeffer
- Salz



So sieht die Sache aus bevor sie in den Backofen kommt

Den Backofen heizt du auf 180° Umluft vor. Als erstes bereitest du die Marinade. Da die Zitronen teils mit Schale verarbeitet werden, sollte es sich a) um Bio-Ware handeln, die b) unter fließend warmem Wasser gründlich abgebrüstet wird. Press den Saft aus einer halben Zitrone (pro Person) und vermisch ihn mit derselben Menge Olivenöl (am besten ein hocharomatisches, das die sonst für Salat verwenden würdest). Press die Knoblauchzehe (pro Person!) hinein und streife die Blättchen von der Hälfte der Thymianzweige ab, um sie in die Marinade zu werfen. Würze sanft mit Salz und schwarzem Pfeffer aus der Mühle. Wasch die Hähnchenkeulen, trockne sie ab und reib sie von allen Seiten mit Salz ein. Schäl die Kartoffeln und viertele sie längs. Halbiere die Zwiebeln. Gib Kartoffeln und Zwiebeln in eine Schüssel, schüttele die Marinade darüber und vermische alles sehr intensiv.

Sind es zwei Beine, die du garen willst, halte Ausschau nach einer passenden Auflaufform in deinem Schrank, den die Keulen sollten relativ dicht beinander liegen. Das gilt auch, wenn es vier, acht oder mehr Schenkel sind. Ab sechs Stück empfiehlt sich ein Backblech, am besten ein antihaf-beschichtetes, weil du nicht mit Backpapier arbeiten solltest. Öl Form oder Blech großzügig ein und leg die Hähnchenkeulen dicht beinander drauf, also immer dickes Ende an dünnes Ende. Verteil die Kartoffel-Zwiebelmischung drumherum und gieß den Marinade aus der Schüssel über die Schenkel. Zerteil die nicht ausgepressten Zitronen in Achtel und lege sie dazu. Verteil zuletzt die Thymianzweige über den leckeren Fracht.

Die Zitronenhähnchen brauchen nun mindestens 45, eher 50 Minuten bei 180°. Ist das Ziel erreicht, bröselst du den Schafskäse auf dem Gericht und wirf die geplante Anzahl Oliven hinzu. So kommt die Sache dann noch einmal maximal 10 Minuten in den Ofen. Das war's dann auch schon! Du wirst feststellen, dass das Fleisch zart und saftig bleibt, die Haut aber

knusprig wird. Es duftet in der Küche heftig nach Zitrone und Thymian, und die Kartoffeln haben alle Aromen aufgesaugt, die so umher schwirrten. Die Zitronenachtel werden allerdings komplett ausgetrocknet oder gar geröstet sein und sollten nicht mitgegessen werden. Die sind übrigens auch perfekt gar; außen fest, innen weich und heiß. Es könnte ein Leibgericht deiner Mitesser werden.

Anmerkung: Bei der Version, die auf dem Foto zu sehen ist, war der Ofen übrigens versehentlich auf 200° eingestellt. Nach 45 Minuten waren die Elemente gar und alles war auch sehr lecker, allerdings war der Thymian verbrannt und die Schalen der Zitronenachtel auch...