

# Brathähnchen mit Feigen-Mango-Salat

---

 [happy-mahlzeit.com/2019/07/23/brathähnchen-mit-feigen-mango-salat/](https://happy-mahlzeit.com/2019/07/23/brathähnchen-mit-feigen-mango-salat/)

Zutaten für 4 Personen

## Für das Hähnchen:

- 1 Poularde, Masthähnchen von ca. 1 1/2kg
- 1/2 kleine Zwiebel
- 1/2 Zitrone, unbehandelt
- 1/2 Apfel
- 6 Stiele Petersilie
- 6 Knoblauchzehen
- 50g zerlassene Butter
- Salz

## Für den Salat:

- 2 frische Feigen
- 1/2 reife Mango
- 80g Erdbeeren
- 1 kleiner Castell-franco-Salat
- 100g Maronen, vorgegart, vakuumverpackt
- 1 - 2 EL Zitronensaft
- 2 EL Orangensaft
- 2 EL mildes Olivenöl
- mildes Chili-Salz
- Zucker

## Zubereitung:

Den Backofen auf 160°C vorheizen.

**Die Poularde** innen und außen waschen und trocken tupfen. Die Zwiebel schälen, Zitrone und Apfel waschen und alles in 1 - 2cm große Stücke schneiden. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und samt Stielen klein schneiden. Zwiebel, Zitrone, Apfel, Petersilie und Knoblauch mischen und die Poularde damit füllen.

Die zerlassene Butter mit Salz würzen, die Poularde damit rundherum bestreichen, in einen Bräter setzen und im Ofen auf der unteren Schiene ca. 1 1/2 Stunden garen. Dann die Backofentemperatur auf 200°C erhöhen und die Poularde noch 25 Minuten kross braten. Zwischendurch mit Butter bestreichen.

**Für den Salat** die Mango schälen, in Scheiben schneiden und diese halbieren. Die Erdbeeren waschen, putzen und in Spalten schneiden. Von den Feigen den Stiel entfernen. Die Feigen waschen, nach Belieben schälen und in Spalten schneiden. den Castell-franco-Salat putzen, waschen, trocken schleudern und in mundgerechte Stücke zupfen. Die Maronen vierteln.

Alle Salat-Zutaten in eine Schüssel geben. Mit Zitronen-und Orangensaft und Olivenöl mischen und mit Chili-Salz und 1 Prise Zucker würzen.

Zum Servieren vom Hähnchen Keulen und Brüstchen abtrennen und jeweils halbieren. Die Hähnchenstücke auf Teller verteilen und den Salat dazu reichen.

*Rezept: Alfons Schuhbeck*

*Quelle: herzhaf & süß vom 10.12.2017*