

Safran-Honig-Hähnchen

mit Haselnüssen

1	großes Hähnchen, zerlegt
2	Zwiebeln, grob gehackt
4 EL	Olivenöl
1 TL	gemahlener Ingwer
1 TL	gemahlener Zimt
1 Prise	Safran
3 EL	Saft der Zitrone
2 TL	Meersalz
1 TL	Schwarzer Pfeffer
100 g	ungehäutete Haselnüsse
70 g	Honig
2	Frühlingszwiebeln

In einer großen Schüssel die Hähnchenteile mit den Zwiebeln, dem Olivenöl, dem Ingwer, dem Zimt, dem Safran, dem Zitronensaft, 4 EL kaltem Wasser, Salz und Pfeffer vermischen. Für mindestens eine Stunde, besser über Nacht, im Kühlschrank marinieren.

Den Backofen auf 190° vorheizen. Die Haselnusskerne auf einem Backblech verteilen und 10 Minuten rösten bis sie leicht gebräunt sind. Anschliessend grob hacken und beiseitestellen.

Das Fleisch zusammen mit der Marinade in einer ofenfesten Form verteilen. Die Hähnchenteile mit der Hautseite nach oben legen und etwas Abstand zwischen den Stücken lassen. Für etwa 45 Minuten im Ofen garen.

Währenddessen den Honig mit den Nüssen vermischen. Die Hähnchenteile aus dem Ofen nehmen und mit dem Honig und den Nüssen bestreichen. Noch mal für ca. 10 Minuten in den Ofen geben bis die Nüsse eine goldbraune Färbung angenommen haben.

Das Hähnchen mit den gehackten Frühlingszwiebeln anrichten.