

## Schmetterlingshuhn mit gebackenem Spargel

### Zutaten für 4 Personen:

1 frisches Masthähnchen (ca. 1,2 kg)  
2 Stangen Zitronengras  
2 Knoblauchzehen  
2 unbehandelte Limetten  
6 EL Olivenöl  
Saft und Abrieb von 1 unbehandelten Zitrone  
750 g grüner Spargel  
100 g rote Zwiebeln  
30 g Butter  
Flüssig  
Meersalz  
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer



### Zubereitung:

Das Hähnchen unter kaltem Wasser abspülen und trocken tupfen. Mit einer Geflügelschere auf der Rückenseite aufschneiden und auf der Arbeitsfläche flach drücken. Von innen und außen mit Salz und Pfeffer würzen. Mit dem Messerrücken über das Zitronengras klopfen. Den Knoblauch schälen und leicht andrücken. Die Limetten heiß abwaschen und in Scheiben schneiden. Den Ofen auf 180 °C vorheizen. Limetten, Zitronengras und Knoblauch in eine feuerfeste Form von 30 x 40 cm legen und mit 2 EL Olivenöl beträufeln. Das restliche Olivenöl mit dem Zitronensaft und -abrieb vermischen. Das Huhn außen und innen damit einstreichen und 60–65 Minuten im Ofen backen. Den Spargel schälen und die holzigen Enden abschneiden. Die Stangen mit Salz und Pfeffer würzen. Die Zwiebeln schälen und in Streifen schneiden. 20 Minuten vor Ende der Backzeit den Spargel und die Zwiebelstreifen mit der Butter einstreichen und zum Huhn geben. Alles fertig backen und servieren.