



Kikok-Hähuchen im Salzteig

Zutaten (für 4 Personen):

1 Kikok-Hähnchen
800 g Mehl
800 g grobes Meersalz
1 Eiweiß
ca. 400 ml Wasser
3 Knoblauchzehen
8 frische Thymianzweige

Das Kikok-Hähnchen innen salzen, Knoblauch und die Hälfte der Kräuter in die Bauchhöhle stecken. Das Hähnchen mit Zahnstochern verschließen. Garanzeiger entfernen. Eiweiß halb steif schlagen. Mehl, grobes Meersalz, Eiweiß und Wasser zu einer Masse verkneten und 1 cm dick ausrollen. Hähnchen darauflegen, die restlichen Kräuter darauf verteilen.

Das Hähnchen vollständig mit dem Salzteig umhüllen. Auf ein Backblech legen und 80 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 200° C garen.

Aus dem Backofen nehmen und 10 Minuten ruhen lassen. Salzkruste einschneiden, Krustenteile entfernen und das Hähnchen portionieren.