

Grillrezepte

Grillspezialitäten - Hähnchen - Pollo Alla Griglia

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Grillen, BBQ, Marinade, Geflügel, Italien,

1 Hähnchen a 1,1 kg aus
- Freilandhaltung (Tipp für 4 Personen) - für 2 Personen

MARINADE RIVER CAFE

1 Zitrone: Saft	Meersalz
25 g Schwarzer Pfeffer; grob	Schwarzer Pfeffer
- gemahlen	Olivenöl; nach Belieben

VERWENDETE MARINADE*

1 Orange: abgeriebene Schale	- Zitronensaft
1 Zitrone: abgeriebene Schale	2 Essl. Olivenöl
120 ml Frisch gepresster	2 Teel. Sesamöl
- Orangensaft	2 Frühlingszwiebeln;
120 ml Frisch gepresster	- feingehackt

Zunächst das Hähnchen entbeinen: Dazu wird es mit der Brust nach oben auf ein Schneidebrett gelegt und mit einem scharfen Ausbeinmesser entlang des Brustbeins vom Hals bis zu den Schenkeln aufgeschnitten. Dann das Messer zwischen Brust und Karkasse bis zum Oberschenkelgelenk führen. Das Huhn entlang des Rückenknochens halbieren. Dabei das Gabelbein durchtrennen, um die Brust in der Mitte zu öffnen. Den rechten Schenkel kräftig nach außen drehen, damit der Oberschenkelknochen aus der Gelenkpfanne springt, und flach auf das Brett legen. Das Gelenk mit einem Messer durchtrennen, um die eine Geflügelhälfte von der Karkasse zu lösen. Den Vorgang beim anderen Schenkel wiederholen.

Die Flügel spitzen wegschneiden, so dass der untere Flügelknochen zurückbleibt. Zum Entfernen der Schenkelknochen die beiden Geflügelhälften mit der Haut nach unten flach auf das Schneidebrett legen und das Fleisch auf beiden Seiten der Knochen einschneiden; dabei das Messer möglichst dicht entlang der Knochen führen. Dann die Knochen mit der Messerspitze heraushebeln, was in der Nähe des Gelenks zwischen Oberschenkel und Unterkeule nicht ganz einfach ist. Überstehende Haut abschneiden und eventuelles Fett entfernen.

Anschließend etwas Zitronensaft und Pfeffer in eine große Auflaufform geben, die beiden Geflügelhälften mit der Haut nach unten nebeneinander in die Form legen, mit zusätzlichem Pfeffer bestreuen und mit Zitronensaft beträufeln. Das Ganze mit Klarsichtfolie abdecken und zwischen 2 und 24 Stunden marinieren lassen.

Den Grill sehr stark vorheizen.

Die Geflügelhälften mit der Haut nach oben auf den heißesten Bereich des Grills legen, mit Salz bestreuen und 1 Minute grillen. Dann die Geflügelteile wenden und auf einen weniger heißen Bereich des Grills legen oder die Temperatur reduzieren. Die Hälften erneut mit Salz würzen und weitergrillen, bis das Fleisch gar ist; dabei die Geflügelteile gelegentlich wenden.

Tipp: 2 Hähnchen a 1 kg für 4 Leute. Marinade aus Orangensaft, Zitronensaft, abgeriebener Orangen- und Zitronenschale, Frühlingszwiebel, Sesamöl, Olivenöl, etwas Salz und Pfeffer gerührt. Hähnchen entbeint wie oben, man erhält 4 Hähnchenhälften, die nur noch Flügelknochen enthalten. Die Oberschenkel mit einem scharfen Messer mehrmals einschneiden. Hähnchenteile mit der Marinade in eine Gefriertüte gegeben und mindestens 6 Stunden (oder über Nacht) marinirt.

Kugelgrill mit 2 unterschiedlichen Temperaturzonen vorbereitet: eine Seite doppelte Schicht glühende Kohlen, andere Seite locker einschichtig. Vorbereitete Hähnchenhälften gesalzen und gepfeffert, 2 Minuten mit Haut nach unten auf der heißen Seite gegrillt, dann gewendet auf den weniger heißen Teil gelegt. Nun Deckel drauf. Gesamtgrillzeit etwa 20 Minuten, dabei gelegentlich gewendet. Mit Alufolie abgedeckt etwa 10 Minuten ruhen lassen. Platte mit den Hähnchenteilen vor dem Servieren noch mal für 2 Minuten zur Beilage in den heißen Ofen gestellt.

Super Rezept - das absolut beste Grillhähnchen, was wir bisher hatten! Sehr saftig, schmeckt toll der Marinade und nach Holzkohlengrill.

Dazu Backkartoffeln in Balsamessig und Thymian.

www.rezepte25.de