

„Besoffenes Huhn“ mit grünem Spargel und Kichererbsenmus

Rezept für 4 Personen

Für die Marinade:

4 Hähnchenbrüste
ca. 200 g/Stück,
ohne Haut und Knochen
5 g braunen Rohrzucker
10 g grobes Salz
schwarzen Pfeffer a.d.
Mühle
4 Zweige Thymian
4 junge Knoblauchzehen
Saft und Abrieb von
2 unbehandelten
Limetten

50 ml Whiskey
(kinderfreundliche
Alternative Karamell
Sirup oder Whiskey
Sirup z.B. Giffard
Irish)
1 Frühstücksbeutel zum
Verschließen

Die Hähnchenbrüste zusammen mit Rohrzucker, Salz, schwarzem Pfeffer und abgezupften Thymianzweigen vermengen. Den Knoblauch halbieren, andrücken und ebenfalls zugeben. Abrieb, Saft der Limetten und Whiskey zufügen, in den verschließbaren Frühstücksbeutel geben und bei Zimmertemperatur für mind. 30 Minuten marinieren. (Am besten über Nacht im Kühlschrank.)

Danach die Hähnchenbrust herausnehmen, leicht mit Küchenkrepp abtupfen. Den vorbereiteten Grillrost mit Pflanzenöl einfetten und das Fleisch bei 180 °C direkter Hitze, offenem Deckel 1-2 Minuten heiß angrillen. Anschließend wenden und bei wenig reduzierter

FORUM FÜR KOCHKULTUR & LEBENSART

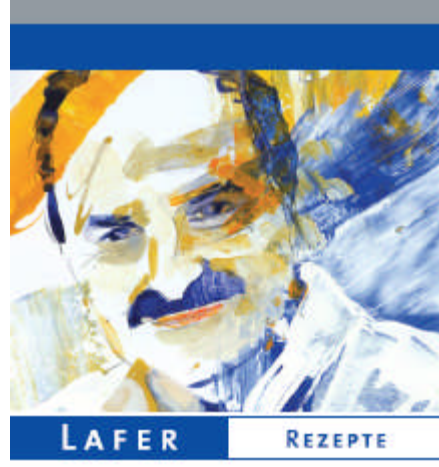
Johann Lafers Table d'Or GmbH · Hauptstraße 3 · 55452 Guldental
Tel.: 0 67 07 - 94 95-0 · Fax: 0 67 07 - 94 95-45

Amtsgericht Bad Kreuznach · HRB Nr. 34 44 · Sitz Guldental · Geschäftsführer: Johann Lafer
www.johannlafer.de · e-mail: tabledor@johannlafer.de

© Johann Lafer

LA FER

TABLE D'OR



20 ml Pflanzenöl zum
Bestreichen des
Grillrosts

Für das

Kichererbsenmus:

300 ml Geflügelfond
1 Aluschale ohne Löcher
ca. 15 cm* 23 cm

2 Schalotten
2 junge Knoblauchzehen

50 ml Olivenöl
1 Aluschale ohne Löcher
ca. 15cm*23 cm

200 g ganze
Kichererbsen im
Glas, o. Dose
100 ml Sahne

Abrieb und Saft von
1 unbehandelten Zitrone
feines Salz
Chili a.d. Mühle

Für den Spargel:

20 Stangen grünen
Spargel
20 Scheiben
Seranoschinken

indirekter Hitze, geschlossenem Deckel 6-
8 Minuten fertig grillen. Anschließend
ohne Hitze 2-3 Minuten ruhen lassen.

Den Geflügelfond in der Aluschale bei
direkter Hitze, geschlossenem Deckel auf
dem Grill zum Kochen bringen.

In der Zwischenzeit Schalotten, Knoblauch
schälen und würfeln.

Das Olivenöl in der Aluschale direkt auf
dem Grill erhitzen und Schalotten,
Knoblauch darin glasig anschwitzen.
Kichererbsen zugeben, kurz mitgaren und
mit heißem Fond aufgießen. Deckel
schließen und bei ca. 160°C, 8-10 Minuten
indirekt garen, bis die Flüssigkeit zur
Hälfte reduziert ist. Danach mit Sahne
aufgießen um mit Hilfe einer Gabel
musartig zerdrücken.

Im Anschluss mit Abrieb, Saft der Zitrone
verfeinern und Salz, Chili aus der Mühle
würzen.

2-3 cm vom unteren Ende des grünen

FORUM FÜR KOCHKULTUR & LEBENSART

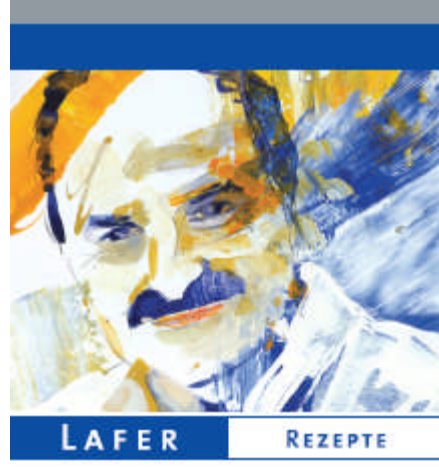
Johann Lafers Table d'Or GmbH · Hauptstraße 3 · 55452 Guldental
Tel.: 0 67 07 - 94 95-0 · Fax: 0 67 07 - 94 95-45

Amtsgericht Bad Kreuznach · HRB Nr. 34 44 · Sitz Guldental · Geschäftsführer: Johann Lafer
www.johannlafer.de · e-mail: tabledor@johannlafer.de

© Johann Lafer

LA FER

TABLE D'OR



Spargels abschälen und mit einem Messer begradigen. Die Blütenansätze entfernen und jeweils 1 Stange Spargel in 1 Scheibe Seranoschinken einwickeln. Danach mit schwarzem Pfeffer würzen.

Den Spargel bei ca. 160°C indirekter Hitze, geschlossenem Deckel je nach Größe 5-8 Minuten grillen. Dabei gelegentlich wenden.

1 Schale Gartenkresse
zum Garnieren

Zum Servieren das Kichererbsenmus mit einem Löffelrücken tropfenförmig aufstreichen und jeweils 5 Stange Spargel dazu geben. Die Hähnchenbrust schräg in Scheiben schneiden und mit Gartenkresse garnieren.

FORUM FÜR KOCHKULTUR & LEBENSART

Johann Lafers Table d'Or GmbH · Hauptstraße 3 · 55452 Guldental
Tel.: 0 67 07 - 94 95-0 · Fax: 0 67 07 - 94 95-45

Amtsgericht Bad Kreuznach · HRB Nr. 34 44 · Sitz Guldental · Geschäftsführer: Johann Lafer
www.johannlafer.de · e-mail: tabledor@johannlafer.de

© Johann Lafer

A handwritten signature in blue ink that reads 'Johann Lafer'. The signature is written in a cursive style and is enclosed within a thin, grey, oval-shaped border.

LA FER

TABLE D'OR