Grilliertes Hähnchen amerikanische Art

Rezept für 4 Personen

# Zutaten



1400g Poulet, frisch, pfannenfertig

# Marinade

|  |  |
| --- | --- |
| 40g | Sonnenblumenöl, high oleic |
| 4g | Englisches Senfpulver |
| Cayenne-Pfeffer, Pfeffer weiss | |
| 2g | Rosmarin, frisch |

**Weitere Zutaten**



|  |  |
| --- | --- |
| 10g | Gewürzsalzmischung für Geflügel |
| 60g (5g  reichen auch) | Paniermehl |
| 40g | Butter |

**Garnitur**

|  |  |
| --- | --- |
| 320g | Tomaten |
| Salz, Pfeffer | |
| 80g | Speck, geräuchert |
| 160g | Geflügelfond, braun,  gebunden |
| 20g | Butter |
| Tabasco | |

## Vorbereitung

* Die Rückenknochen des Poulets herausschneiden und den Brustknorpel entfernen.



* Das Poulet plattieren.



* Die Haut links und rechts des Brustknorpels einschneiden und die Beine durchstecken.
* Den Rosmarin waschen, zupfen, trockentupfen und fein hacken.



* Die Marinadezutaten mit dem Sonnenblumenöl vermischen.
* Das Poulet beidseitig mit Marinade einstreichen und 15-30 Minuten einwirken lassen.
* Die Tomaten waschen, ausstechen und halbieren.
* Speck in dünne Tranchen schneiden.

## Zubereitung

* Das Poulet würzen und mit der Hautseite zuerst auf den heissen Grill legen.



* Unter zeitweisem Wenden beidseitig gitterartig grillieren.
* Die Innenseite mit den Knochen bei reduzierter Hitze garen.
* Die Knöchlein entfernen und nochmals mit Marinade bepinseln.
* Das Poulet auf ein Backblech legen, die Oberseite mit Mie de pain bestreuen (Vorsicht, nicht dick panieren!) und mit Butter beträufeln.



* Im Ofen bei stärkerer Oberhitze überkrusten und gleichzeitig fertig garen.
* (gesamte Garzeit inkl. grillieren -> ca. 50-60 min)
* Die Tomatenhälften würzen und unter dem Salamander garen.
* Die Speckscheiben grillieren.
* Gebundenen braunen Geflügelfond etwas einkochen, mit Butterflocken aufmontieren und mit wenig Tabasco pikant würzen.

## Anrichten

* Poulet tranchieren (Schenkel zuerst abtrennen und halbieren, anschliessend die Brust längs halbieren) und anrichten.



* Mit den Tomaten und dem grillierten Speck garnieren.
* Sauce separat dazu servieren.

Anrichtevariante nach Pauli



Anrichtevariante mit anderer Schnittart der Garnitur (Tomaten gewürfelt und sautiert, Speck in kleine Streifen geschnitten und knusprig grilliert)