

Grill-Saison

Chipotle-Hähnchenschenkel mit Zuckermais-Rippchen, gebackenen Süßkartoffeln, Chili- und Limettenbutter und Frühlingszwiebelkrautsalat

Ich liebe es zu grillen. Wenn es um die Unterhaltung von Freunden geht, gibt es nichts Besseres und es eignet sich perfekt dafür, alle zusammenzubringen. In Jamaika zu leben bedeutet, dass ich das Glück habe, viele Möglichkeiten für leichte Sommeressen auf der Terrasse oder im Garten zu haben. Dieses einfache Rezept wird alle Ihre Freunde begeistern, also seien Sie nicht überrascht, wenn sie nie heimgehen möchten!

Usain Bolt

Portionen: **4**
Vorbereitungszeit: **30 Minuten**
Backzeit: **30 bis 45 Minuten**

Zutaten

- 1 Limette (Schale und Saft)
- 4 EL Chipotle-Paste
- 1 EL Öl
- 1 TL Honig
- 4 x Hähnchenschenkel ohne Haut und Knochen
- Kleiner Weißkrautkopf (halb vom Herzstück entfernen und dünn schneiden)
- 1 große Karotte (schälen, schneiden und grob raspeln)
- 2 Frühlingszwiebel (schneiden und halbieren)
- 4 EL fettreiche Mayonnaise
- 125 g Butter, weich
- 1 rote Chili (in Längsrichtung halbieren, Samen entfernen, dann fein hacken)
- 4 kleine Zuckermaiskolben (stellen Sie die halben Maiskolben aufrecht auf ein Brett, schneiden Sie sie vorsichtig in 4 „Rippen“ in der Längsrichtung durch das Herzstück mit einem scharfen Messer)
- 4 mittelgroße Süßkartoffeln (in Hälften schneiden und diagonale Schnitte ins Fleisch machen; dabei darauf achten, die Haut nicht durchzuschneiden)



Chipotle-Hähnchenschenkel mit Zuckermais-Rippchen, gebackenen Süßkartoffeln, Chili- und Limettenbutter und Frühlingszwiebelkrautsalat



1 Heizen Sie Ihren Grill an und lassen Sie ihn auf die richtige Grilltemperatur aufwärmen. Die Hälfte des **Limettensaftes** in eine mittelgroße Schüssel geben, die **Chipotle-Paste**, das **Öl** und den **Honig** dazugeben und alles miteinander verrühren. Legen Sie jeden **Hähnchenschenkel** flach zwischen zwei Blätter Butterbrotpapier, legen Sie sie auf ein Brett und klopfen Sie sie mit einem Nudelholz oder dem Boden eines Topfs, bis das Fleisch gleichmäßig dick ist (ca. 1–2 cm). Die Hähnchenschenkel in die Marinade geben, würzen und schwenken, damit sie gut mit Marinade überzogen sind. Abdecken und in den Kühlschrank stellen, um sie bis zum Grillen zu marinieren. Nach der Verarbeitung von rohem Fleisch die Hände waschen.



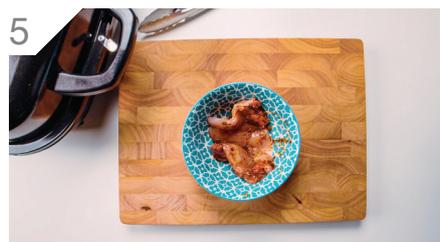
2 Bereiten Sie den Frühlingszwiebelsalat vor. Den **Kohl**, die **Karotte** und die **Frühlingszwiebeln** in eine große Schüssel geben und die **Mayonnaise** einrühren. Den restlichen **Limettensaft hinzugeben**, gut würzen und alles vermischen, um das Gemüse leicht mit dem Dressing zu überziehen. Bis zum Servieren kühl aufbewahren.



3 Chili und Limettenbutter vorbereiten. Die **Butter** in eine mittelgroße Schüssel geben und die Hälfte der **Chili** (weniger hinzugeben, wenn Sie nicht zu viel Schärfe mögen) und die **Limettenschale hinzugeben**. Gut würzen und alles miteinander vermischen. Bestreichen Sie jede **Zuckermaisrippe** mit etwas Butter. Den Rest in eine kleine Servierschüssel oder eine Auflaufform geben.



4 Jede Kartoffel **mit etwas Öl einreiben** und würzen, dann in eine doppelte Folie einwickeln. Sobald die Grillkohlen rot glühen, die Kartoffeln direkt darauf legen. Bei Verwendung eines Gasgrills direkt auf das Gitter legen. 15 Minuten lang grillen, mit einer Zange umdrehen, dann noch weitere 15 Min. grillen. Nehmen Sie eine heraus, wickeln Sie sie aus und überprüfen Sie, ob sie durchgegart ist. Bis zum Servieren eingewickelt aufbewahren.



5 Wenn der Grill heiß genug ist, das **Hähnchen garen**. Nehmen Sie das Hähnchen aus der Marinade (entsorgen Sie Überschüssiges) und legen Sie die Schenkel flach auf den Grill. Beide Seiten schnell 1 Min. lang anbraten und dann 12–15 Min. lang grillen lassen; gelegentlich umdrehen, bis das Hähnchen durchgegart ist und keine Spuren von Rosa mehr vorhanden sind. Von der Hitze nehmen, auf einen sauberen Teller legen, mit Folie abdecken und bis zum Essen ruhen lassen.



6 Die **Zuckermaisrippchen** auf den Grill geben und 10–12 Minuten lang grillen. Gelegentlich umdrehen, bis sie zart und verschmort sind. Wenn alles fertig ist, wickeln Sie die gebackenen Süßkartoffeln aus und servieren Sie sie neben dem Hähnchen mit den Zuckermaisrippchen und dem Krautsalat. Streuen Sie den restlichen Chili darüber. Chili und Limettenbutter separat servieren, um sie über den Kartoffeln und dem Zuckermais schmelzen zu lassen. Genießen Sie den Sonnenschein und die gute Gesellschaft!

Tipps vom Küchenchef Usain

Alles kann am Tag vor dem Grillen zubereitet werden, lassen Sie das Hähnchen über Nacht im Kühlschrank marinieren, um mehr Geschmack zu erhalten, und den Salat im Kühlschrank aufbewahren, bis er zum Servieren bereit ist.

Alternativ können Sie die Süßkartoffeln im Ofen garen. Backofen auf 220 °C/200 °C Heißluft/Thermostat 7 vorheizen lassen. Die Kartoffeln auf ein Backblech legen, untere Seite abschneiden (müssen nicht in Folie eingewickelt werden) und 30–40 Minuten lang auf der mittleren Ablage des Ofens garen, bis sie zart sind. Wenn das Wetter nicht angenehm ist, braten Sie das Hähnchen und den Zuckermais in einer Grillpfanne auf der Kochplatte und bringen Sie die Grillaromen nach innen. Grillen Sie sicher und genießen Sie die Natur.

Stellen Sie sicher, dass alle Hähnchenstücke durchgegart sind, bis sie nicht mehr rosa sind. Ein Fleischthermometer ist wirklich nützlich. Stellen Sie sicher, dass der dickste Teil des Hähnchens 30 Sekunden lang 76 °C erreicht.

Verwenden Sie die Marinade für das rohe Hähnchen nicht als Sauce.

Bewahren Sie alle verderblichen Lebensmittel im Kühlschrank auf und lassen Sie sie nicht länger als 2 Stunden draußen, sondern halten Sie alles so kühl wie möglich.