

# Whisky-Grill-Hähnchen mit Spaghetti-Salat

## Für vier Portionen

50 ml Sojasoße	2 EL Tomatenmark	2 EL Worcestersoße
2 EL Ahornsirup	1 Knoblauchzehe	4 EL Whisky
4 Hähnchenkeulen	250 g Spaghetti	250 g Kirschtomaten
150 g Mais (aus der Dose)	3 Stangen Frühlingszwiebeln	1 Bund Petersilie, glatt
4 EL Weißweinessig	1 TL Senf	6 EL Olivenöl
Pfeffer, Salz, Zucker		

Für die Marinade Sojasoße, Tomatenmark, Worcestersoße, Ahornsirup, etwas Pfeffer und Whisky verrühren. Die Knoblauchzehe schälen, klein würfeln und ebenfalls dazugeben. Die Hähnchenkeulen auf der Hautseite dreimal tief einschneiden (so kann die Marinade besser einziehen und die Keulen garen schneller.) Die Keulen sowie die Marinade in einen Gefrierbeutel geben, alles gut vermengen und im Kühlschrank etwa zwei Stunden ziehen lassen. Anschließend herausnehmen, die Marinade abtropfen lassen und aufbewahren. Die Hähnchenkeulen auf einem Grill bei direkter Hitze zwei bis drei Minuten grillen. Bei indirekter Hitze weitere 20 bis 30 Minuten fertig grillen. Dabei gelegentlich wenden. Während der letzten zehn Minuten die Keulen immer wieder mit der Marinade bestreichen. Die Spaghetti in reichlich gesalzenem Wasser bissfest gar kochen, abgießen und in eine Schüssel geben. Die Kirschtomaten waschen und halbieren. Den Mais gut abtropfen lassen. Anschließend die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in Ringe schneiden. Die Petersilie abbrausen, trocken schleudern und die Blätter klein hacken. Aus Weißweinessig, Senf und Olivenöl eine Marinade herstellen, mit Salz, Pfeffer sowie etwas Zucker kräftig abschmecken und samt dem Gemüse zu den Spaghetti geben. Alles gut mischen, durchziehen lassen und kurz vor dem Servieren nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Spaghettisalat zusammen mit den Hähnchenkeulen auf Tellern anrichten und servieren.

Horst Lichter am 23. Juni 2012