

Grillgemüse mit Rauke-Pesto und gegrillte Hähnchen-Keulen

Für 4 Personen

Für Huhn und Gemüse

4 Hähnchenkeulen	Honig	edelsüßes und scharfes Paprika-Pulver
Olivenöl	3 Paprika	4 Zucchini
2 Auberginen	4 rote Zwiebeln	Balsamico
Salz	Pfeffer	4 Zehen Knoblauch

200 g kleine Tomaten

Für das Pesto:

150 g gereifter Gouda

alternativ: Parmesan

1 Bund Petersilie	1.5 Bund Rauke	1 TL Honig
70 ml mildes Olivenöl	200 g Mandeln	0.5 Bio-Zitrone
Salz, Pfeffer		

Vorbereitung:

Die Grillkohle sollte so angehäuft werden, dass eine Bodenseite des Grills frei bleibt.

So hat man unterschiedliche Hitzezonen und kann indirekt garen, damit die empfindlichen Zutaten nicht verbrennen.

Für Huhn und Gemüse:

Die Hähnchenkeulen im Gelenk auseinanderschneiden und leicht salzen. Aus Honig, süßem und scharfem Paprikapulver und Olivenöl eine Marinade anrühren und großzügig auf das Hühnerfleisch geben. Auf der heißeren Grillseite von allen Seiten je nach Hitze 5-8 Minuten gut anbraten. Dann auf die Seite ohne Kohle ziehen und bei indirekter Hitze etwa 20-25 Minuten garen. So bleibt das Fleisch saftiger und verbrennt nicht.

Für den Grillgemüse-Teller das gesamte Gemüse waschen. Die Zucchini in fingerdicke Scheiben schneiden, salzen und auf der direkten Seite des Grills garen, bis sie Farbe angenommen haben und weich sind. Dann auf einem großen Teller verteilen.

Die roten Zwiebeln im Ganzen auf die indirekte Hitzeseite des Grills legen und unter regelmäßigem Wenden circa 15-20 Minuten lang garen. Vom Grill nehmen und einen Moment abkühlen lassen. Dann die Zwiebeln halbieren, aus der Schale herausdrücken und auf dem Gemüseteller verteilen.

Die Paprika kommen ebenfalls im Ganzen auf den Grill. Auf die heiße Seite des Grills legen und unter regelmäßigem Wenden so lange grillen, bis die Haut schwarz wird.

Dann vom Grill nehmen, auf einen Teller legen und für ein paar Minuten mit einem feuchten Tuch abdecken. So lässt sich die Haut ganz leicht abziehen. Die etwas abgekühlten Paprika von der schwarzen Schale befreien, entkernen, in größere Stücke schneiden und ebenfalls auf dem Gemüseteller geben.

Die Auberginen halbieren, über Kreuz einschneiden, salzen und kurz ziehen lassen, dann mit der Schnittstelle nach unten auf den Rost legen und solange grillen, bis das Auberginenfleisch braun ist. Wenden und bei indirekter Hitze circa 25 Minuten grillen, bis das Auberginenfleisch matschig weich ist.

Das Auberginenfleisch aus der Schale löffeln und auf ein Brett geben. Einmal grob durchhacken, mit Salz, frischem Pfeffer, Olivenöl und Apfel-Balsamico würzen, noch einmal durchmischen und in eine Schale geben. Das Auberginenmus schmeckt warm und kalt.

Das Gemüse nach Geschmack mit etwas Apfel-Balsamico, Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken.

Zum Schluss Knoblauch schälen und halbieren, in einer Pfanne mit Olivenöl leicht anschwitzen, die Tomaten halbieren, salzen und dazugeben. Alles etwa 5-7 Minuten braten und darauf achten, dass der Knoblauch nicht anbrennt. Tomaten und Knoblauch auf dem Gemüse verteilen. Nach Belieben noch Oliven und Kapernäpfel zu dem Grillgemüse geben. Dann das Pesto in großen Klecksen auf dem Gemüse verteilen.

Wer mag, mariniert einige Brotscheiben in Olivenöl, röstet sie auf dem Grill, bestreut sie mit etwas gehackter Petersilie und serviert sie als Beilage.

Für das Pesto:

Den Käse fein reiben. Die Petersilienblätter abzupfen, die Stiele in kleine Stücke schneiden. Die Rauke waschen und in grobe Stücke schneiden. Die Schale der Zitrone fein abreiben. Alle Zutaten in ein hohes Gefäß geben und mit einem Pürierstab nach und nach langsam durchmischen. Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen und bis zum Servieren kühl stellen.

Tipp:

Das Rezept bietet viel kreativen Freiraum. Probieren Sie sich auch andere Gemüsesorten oder lassen Sie wahlweise Teile des Rezeptes ganz weg.

Tarik Rose am 09. Januar 2022