

Hähnchen-Cordon-Bleu-Spießbraten im Speckmantel

Für 6 Persone:

6 Hähnchenbrustfilets 12 Scheiben Cheddar 300 g Bacon
6 Scheiben Kochschinken 40 g Chicken BBQ-Rub

Für die Orangen-Glasur:

2 Orangen 4 EL Honig 2 TL Paprikapulver edelsüß
 $\frac{1}{2}$ TL Meersalz $\frac{1}{2}$ TL 9-Pfeffer Symphonie $\frac{1}{2}$ TL Chipotle Chili

Zuerst werden die Hähnchenbrüste gesäubert, von etwaigem Fett befreit und der Länge nach halbiert. Das bedeutet, die Hähnchenbrust wird bis auf ein paar Millimeter halb durchgeschnitten, dann aufgeklappt. Die Hühnenbrust schaut dann aus wie ein Schmetterling. Diese Vorgehensweise wird bei allen Hähnchenbrustfilets wiederholt. Jetzt wird die Hähnchenbrust flach geklopft. Das klappt am besten, wenn die Hähnchenbrustfilets zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie gelegt oder in einen Gefrierbeutel getan werden. Mithilfe eines Fleischplattierers wird das Geflügel vorsichtig platt geklopft.

Auf zwei Lagen Frischhaltefolie (oder auf Backpapier) werden dann die Baconscheiben leicht überlappend nebeneinander gelegt. Die plattierten Hähnchenbrustfilets werden dicht an dicht auf die Baconscheiben gelegt, damit später alles zusammen eingerollt werden kann. Die Hähnchenbrustfilets werden jetzt großzügig mit dem Texas Chicken BBQ-Rub gewürzt.

Auf die gewürzten Hähnchenbrustfilets kommt dann der Kochschinken und darauf wird der Cheddar verteilt. Beim Cheddar nicht sparsam sein.

Jetzt wird die Hähnchen-Cordon-Bleu-Rolle vorsichtig aufgerollt. Dabei aufpassen, dass die Füllung da bleibt, wo sie hingehört. Damit die Rolle später nicht vom Spieß fällt, wird sie zusätzlich mit Küchengarn zusammengebunden.

Eine Orange halbieren und auf das eine Ende des Spießes stecken. Anschließend das Hähnchen-Cordon-Bleu-Rolle vorsichtig aufgespießen. Die andere Hälfte der Orange auf das andere Ende des Spießes stecken, so dass sich die Cordon-Bleu-Rolle mittig zwischen den beiden Orangenhälften befindet. Dann wird der Hähnchen-Cordon-Bleu-Spießbraten auf dem Drehspieß fixiert und mit den Schrauben arretiert.

Während der Grill auf 190°C aufheizt, die Glasur für das Hähnchen-Cordon-Bleu zubereiten. Dafür wird eine Orange ausgepresst und der Saft in eine Schüssel gegeben.

Anschließend kommt der Honig, das Paprikapulver, Salz, Pfeffer und die Chipotle Chili hinzu und alles wird gut vermischt. Die Glasur wird in einem Topf erhitzt, kurz aufgekocht und etwas einreduziert.

Nachdem unser Spieß sich ca. 10 Minuten bei geschlossenem Deckel gedreht hat, wird er erstmalig mit unserem Orangensirup bestrichen. Dieser Vorgang wird alle 10-15 Minuten wiederholt, damit unser Spießbraten eine schöne orange-braune Farbe bekommt und schön saftig bleibt.

Unser Hähnchen Cordon Bleu hat die gewünschte Kerntemperatur nach ca. 45 Minuten erreicht. Es empfiehlt sich, eine Edelstahl- oder Alu-Tropfschale unter den Spießbraten zu stellen, damit der Grill einigermaßen sauber bleibt und nicht alles in die Jetzt wird das Fleisch vom Spieß genommen, kurz ruhen gelassen, dann aufgeschnitten und direkt serviert.

Der Hähnchen-Cordon-Bleu-Spießbraten im Speckmantel bekommt durch die Glasur eine fruchtige Note, ist knusprig und würzig durch den Bacon. Die klassische Cordon-Bleu-Füllung mit Schinken und Käse passt perfekt dazu.

Frank Thureau am 17. August 2022