

Hähnchen-Spieß und Garnelen vom Grill, Honig-Senf-Soße

Für zwei Personen

Für das Surf and Turf:

1 Hähnchenbrust à 250 g	4 Riesengarnelen á 25 g	1 Limette
2 EL Weißwein-Essig	1 TL Zucker	$\frac{1}{2}$ TL Cayennepfeffer
4 EL Olivenöl	Meersalz	

Für die Honig-Senfsauce:

2 EL Honig	1 EL gekörnter Senf	1 Zitrone
150 g Crème-fraîche	1 Bund Dill	Meersalz
weißer Pfeffer		

Für die glasierten Kirschtomaten:

200 g Kirschtomaten	1 Knoblauchzehe	30 g Butter
3 EL Balsamico-Essig	1 Zweig Rosmarin	20 g Zucker
Salz	Pfeffer	

Für die Erdäpfel:

400 g festk. Kartoffeln	200 g Butterschmalz	1 Muskatnuss
1 TL edelsüßes Paprikapulver	Salz	Pfeffer

Für das Surf and Turf die Holzspieße mit Olivenöl einstreichen. Limette halbieren, auspressen und ein Esslöffel des Saftes mit Olivenöl und Cayennepfeffer verrühren. Die Garnelen längs am Rücken aufschneiden, entdarmen, von der Schale befreien, waschen und trockentupfen. Die Hähnchenbrust waschen, trockentupfen und in längliche Scheiben schneiden. Garnelen und Hähnchenbrust im Chiliöl einlegen und einziehen lassen.

Für die gebratenen Würfel Kartoffeln waschen, schälen und in große Würfel schneiden. Kartoffeln mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und frisch geriebener Muskatnuss würzen. Kartoffelwürfel im heißen Butterschmalz bei geringer Hitze circa 15 Minuten von allen Seiten kross anbraten.

Je eine Hähnchenscheiben längs und eine Garnele auf einen Spieß stecken, in eine Pfanne geben und von allen Seiten circa sechs Minuten anbraten und mit Meersalz würzen.

Für die Honig-Senfsauce die Zitrone halbieren und auspressen. Dill abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Gekörnten Senf, Crème fraîche, ein Esslöffel gehackten Dill, Honig und Zitronensaft gut verrühren. Mit Meersalz und weißem Pfeffer abschmecken.

Für die glasierten Kirschtomaten Zucker in eine Pfanne geben und schmelzen. Butter dazu geben und aufschäumen lassen. Mit Balsamico-Essig ablöschen, den Rosmarinzwig und die andrückte Knoblauchzehe hinzugeben. Kirschtomaten waschen, trocknen und ebenfalls in die Pfanne geben. Zwei bis drei Minuten durch schwenken und mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Hähnchen-Spieß und feurigen Garnelen vom Grill mit Honig-Senfsauce, gebratenen Erdäpfelwürfeln und glasierten Kirschtomaten auf Tellern anrichten und servieren.

Gerhilde Puxbaum am 23. Februar 2016