

Mais-Poularde vom Grill mit Okra-Petersilien-Gemüse

Für 4 Personen

Scharfe Gewürzmischung:

0,5 EL Koriander	0,5 EL Kreuzkümmel	0,5 TL Pfeffer, schwarz
0,5 TL Kardamom	0,5 TL Gewürznelken	0,5 TL Zimt
Muskat		

Maispoularde:

2 Maispoularden, a 800 g	2 Chilischoten, rot	2 Chilischoten, grün
2 Stangen Zimt	1 Zitrone, gelb	1 Zitrone, grün
Olivenöl	Salz	Pfeffer, zerstoßen

Okra-Petersilien-Gemüse:

400 g Okra	2 Zehen Knoblauch	1 Zitrone
1 Bund Petersilie, glatt	Olivenöl	Meersalz
Pfeffer		

Den Backofen auf 180 bis 200 Grad vorheizen.

Scharfe Gewürzmischung:

Koriander, Kreuzkümmel, Pfeffer, Kardamom, Zimt und eine Prise Muskat mit einem Mörser gut vermengen.

Maispoularde:

Mit einer Geflügelschere das Rückgrat der Maispoularde herausschneiden. Die Flügelspitzen, überschüssige Haut und Fett abschneiden. Mit einem dicken Messer den Hals- oder Gabelknochen in zwei Stücke schneiden und das Huhn platt drücken. Die Haut einschneiden und sowohl die Beine als auch die Flügel hineinstülpen. Die Brustfilets am Halsknochen einschneiden und jeweils eine grüne und eine rote Chilischote sowie in die Mitte eine Zimtstange spicken. Nun eine Grillpfanne erhitzen und das eingeölte Huhn leicht schräg mit der Hautseite drauf legen. Etwa drei Minuten braten, dann in die entgegengesetzte Schräge legen und weitere zwei bis drei Minuten braten. Dann die Innenseite der Poularde mit der Gewürzmischung bestreuen, salzen und pfeffern. Mit einer Reibe die Schale beider Zitronen drüber reiben und mit der Hautseite nach oben in eine Bratpfanne legen. Die Haut mit Salz und der Gewürzmischung abschmecken. Noch etwas Abrieb- und Saft der Zitronen über die Poularde geben und im vorgeheizten Backofen für etwa 25 Minuten braten. Die Hautseite kurz vor dem Anrichten pfeffern.

Okra-Petersilien-Gemüse:

Die Okrastiele entfernen, waschen, trocknen und in zwei Zentimeter lange Stücke schneiden. In heißem Olivenöl schön fest anbraten. Dann erst den gehackten Knoblauch und etwas Zitronensaft dazu geben. Eine Minute gehen lassen und dann Zitronenabrieb, Petersilie, Meersalz und Pfeffer hinzugeben.

Lea Linster am 11. Juni 2010