

Gegrillte Hähnchen-Keulen mit Paprika-Dip

Für 4 Personen

Fleisch:

4 Hähnchenkeulen	1(Bio-) Orange	1 EL Currypulver
1 TL Fenchelsaat	1 TL Honig	2 EL Crema di Balsamico
2 EL Sonnenblumenöl	1 EL Ducca	Salz, Pfeffer

Olivenöl

Dip:

1 rote Paprikaschote	3 EL Olivenöl	1 TL Paprikapulver
1 scharfe Chilischote	1Zehe Knoblauch	1 Limette
Salz, Zucker	4 Römersalatherzen	

Fleisch:

Die Hähnchenkeulen an den Gelenken in Ober- und Unterkeulen teilen.

Den Saft und die abgeriebene Schale von $\frac{1}{2}$ Orange mit Currypulver, Fenchelsaat, Honig, Crema di Balsamico und Öl in eine Schüssel geben. Knoblauch schälen, pressen und mit etwas Salz, Pfeffer und Orangenschale zur Marinade geben. Alles gut vermengen, die Hähnchenkeulen in die Gewürzmischung legen und mit den Händen mindestens 2-3 Minuten gut einmassieren. Die marinierten Keulen abgedeckt im Kühlschrank 5 Stunden ziehen lassen.

Die Keulen auf den Grill legen und scharf anbraten, bis sie schön braun sind. Die Hitze reduzieren oder das Fleisch an den Grillrand legen. Bei milder Hitze etwa 6-8 Minuten garen. Dabei immer wieder mit etwas Olivenöl einpinseln und wenden.

Die Keulen auf Teller legen und mit Ducca bestreuen. Das afrikanisch- orientalische Gewürz gibt den Keulen eine besonders pikante Note.

Dip:

Paprika schälen und in Stücke schneiden. Knoblauch schälen, in feine Scheiben schneiden und in Olivenöl bei milder Hitze 2-3 Minuten schmoren. Paprika mit Knoblauch, Chili, Paprikapulver und Öl in einen Mixbecker geben und pürieren. Mit Zucker, Salz und Limettensaft abschmecken. Die Salatherzen halbieren, mit Öl bepinseln und auf dem Grill von jeder Seite 2 Minuten braten. Vor dem Servieren etwas Ducca darüber streuen.

Rainer Sass am 16. Juni 2019