

Gegrillte Hühner-Keulen mit Melonen-Salat

Für 4 Personen

Hühnerkeulen:

4 Hühnerkeulen 4-5 Zweige Lavendel 2 EL Honig
Pfeffer, Salz, Olivenöl

Melonensalat:

$\frac{1}{2}$ kleine Wassermelone 1 kleine Netzmelone 1 Honigmelone
1 EL Honig 10 Blätter Minze Zitronensaft
gemörserter Pfeffer

Hühnerkeulen:

Hühnerkeulen entbeinen, also die Knochen entfernen. Dafür mit einem scharfen Messer die Keulen bis zum Knochen anschneiden und vorsichtig um die Knochen herumschneiden, bis man sie entfernen kann.

Die Keulen mit Olivenöl einstreichen, salzen und pfeffern. Auf einen Grill legen und goldbraun anbraten. Keulen auf dem Rost zur Seite legen oder beim Gasgrill die Hitze reduzieren. Das Fleisch etwa 15 Minuten zu Ende braten. Dabei immer wieder einige gezupfte Lavendelblüten auf die Keulen streuen. Zum Schluss nochmals salzen und mit gemörserter Pfeffer bestreuen.

Wer mag, kann die Keulen auch noch mit etwas Honig bestreichen.

Melonensalat:

Fruchtfleisch der Melonen auslösen und die Kerne entfernen. Die Melonen anschließend in mundgerechte Stücke schneiden.

Minze waschen und in feine Streifen schneiden. Minze und etwas Honig mit den Melonenstücken vermengen. Den Melonensalat mit etwas Zitronensaft und schwarzem Pfeffer abschmecken.

Rainer Sass am 18. August 2019