

Grill-Gemüse mit Rauke-Pesto und gegrilltes Huhn

Für 4 Personen

4 Hähnchenkeulen	Honig	edelsüßes Paprikapulver
scharfes Paprikapulver	mildes Olivenöl	1-2 Bund Rauke
150 g gereifter Gouda	200 g Mandeln	1 unbehandelte Zitrone
1 Bund Petersilie	3-4 Paprika	3-4 Zucchini
2-3 Auberginen	200 g kleine Tomaten	4 rote Zwiebeln
Balsamico		

Die Hähnchenkeulen im Gelenk auseinanderschneiden und leicht salzen. Aus Honig, süßem und scharfem Paprikapulver und Olivenöl eine Marinade anrühren und großzügig auf das Hühnerfleisch geben.

Auf der heißeren Grillseite von allen Seiten je nach Hitze 5-8 Minuten gut anbraten. Dann auf die Seite ohne Kohle ziehen und bei indirekter Hitze etwa 20-25 Minuten garen. So bleibt das Fleisch saftiger und verbrennt nicht.

Tipp:

Die Zubereitung gelingt auch mit Hähnchenbrustfilet.

Für das Pesto den Käse reiben. Die Petersilienblätter abzupfen, die Stiele in kleine Stücke schneiden und zusammen mit den Mandeln in ein hohes Pürier-Glas geben. Die gewaschene Rauke in grobe Stücke schneiden und zusammen mit dem geriebenen Käse, 1 TL Honig, 50-80 ml mildem Olivenöl, den Abrieb von $\frac{1}{2}$ Zitrone, 2 Prisen Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Dann alles mit einem Pürierstab nach und nach langsam durchmixen. Noch einmal abschmecken und bis zum Servieren kühl stellen.

Für den Grillgemüse-Teller das gesamte Gemüse waschen.

Die Zucchini in fingerdicke Scheiben schneiden, salzen und auf der direkten Seite des Grills garen, bis sie Farbe angenommen haben und weich sind. Dann auf einem großen Teller verteilen. Die roten Zwiebeln im Ganzen auf die indirekte Hitzeseite des Grills legen und unter regelmäßigem Wenden circa 15-20 Minuten lang garen. Vom Grill nehmen und einen Moment abkühlen lassen. Dann die Zwiebeln halbieren, aus der Schale herausdrücken und auf dem großen Gemüseteller verteilen.

Die Paprika kommen ebenfalls im Ganzen auf den Grill. Auf die heiße Seite des Grills legen und unter regelmäßigem Wenden so lange grillen, bis die Haut schwarz wird. Dann vom Grill nehmen, auf einen Teller legen und für ein paar Minuten mit einem feuchten Tuch abdecken. So lässt sich die Haut ganz leicht abziehen.

Die etwas abgekühlten Paprika von der schwarzen Schale befreien, entkernen, in größere Stücke schneiden und ebenfalls auf dem Gemüseteller geben.

Die Auberginen halbieren, über Kreuz einschneiden, salzen und kurz ziehen lassen, dann mit der Schnittstelle nach unten auf den Rost legen und solange grillen, bis das Auberginenfleisch braun ist. Wenden und bei indirekter Hitze circa 25 Minuten grillen, bis das Auberginenfleisch matschig weich ist.

Das Auberginenfleisch aus der Schale löffeln und auf ein Brett geben. Einmal grob durchhacken, mit Salz, frischem Pfeffer, Olivenöl und Apfel-Balsamico würzen, noch einmal durchmischen und in eine Schale geben. Das Auberginenmus schmeckt warm und kalt.

Das Gemüse nach Geschmack mit etwas Apfel-Balsamico, Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken.

Zum Schluss 4-5 Knoblauchzehen schälen und nur halbieren, in einer Pfanne mit Olivenöl leicht anschwitzen, die Tomaten halbieren, salzen und dazugeben. Alles etwa 5-7 Minuten braten und

darauf achten, dass der Knoblauch nicht anbrennt.

Tomaten und Knoblauch auf dem Gemüse verteilen. Nach Belieben noch Oliven und Kapernäpfel zu dem Grillgemüse geben.

Dann das Pesto in großen Klecksen auf dem Gemüse verteilen.

Wer mag, mariniert einige Brotscheiben in Olivenöl, röstet sie auf dem Grill, bestreut sie mit etwas gehackter Petersilie und serviert sie als Beilage.

Tipp:

Das Rezept bietet viel kreativen Freiraum. Probieren Sie sich auch andere Gemüsesorten oder lassen Sie wahlweise Teile des Rezeptes ganz weg.

Tarik Rose am 01. September 2019