

Grilliertes Hähnchen amerikanische Art

Poulet grillé à l'américaine

Anzahl: **10.00 Pers**
Rezeptgruppe: **Fleischgerichte**
Saison: **Ganzjährig**

Zutaten

3500 g Poulets, frisch, pfannenfertig

Marinade

100 g Sonnenblumenöl, high oleic

10 g Senfpulver, englisches
Cayennepfeffer, gemahlen
Pfeffer, weiß, gemahlen

5 g Rosmarin, frisch

Weitere Zutaten

25 g Gewürzsalzmischung für Geflügel

150 g Mie de pain/weißes Paniermehl

100 g Butter

Garnitur

800 g Tomaten

Salz

Pfeffer, weiß, aus der Mühle

200 g Speck, geräuchert

400 g Geflügelfond, braun, gebunden

40 g Butter

Tabasco, rot

Vorbereitung

- Die Rückenknochen der Poulets (Stückgewicht 700-800 g) herausschneiden und die Brustknorpel entfernen.
- Die Poulets plattieren (flach drücken).
- Die Haut links und rechts des Brustknorpels einschneiden und die Beine durchstecken.
- Den Rosmarin waschen, zupfen, trockentupfen und fein hacken.
- Die Marinadezutaten mit dem Sonnenblumenöl vermischen.
- Die Poulets beidseitig mit der Marinade einstreichen und 15-30 Minuten einwirken lassen.
- Die Tomaten waschen, ausstechen und halbieren.
- Speck in dünne Tranchen schneiden.

Zubereitung

- Die Poulets würzen und mit der Hautseite zuerst auf den heißen Grill legen.
- Unter zeitweisem Wenden beidseitig gitterartig grillieren.
- Die Innenseite mit den Knochen bei reduzierter Hitze garen.
- Die Knöchlein entfernen und nochmals mit Marinade bepinseln.
- Die Poulets auf ein Backblech legen, die Oberseite mit Mie de pain bestreuen und mit Butter beträufeln.
- Im Ofen bei stärkerer Oberhitze überkrusten und gleichzeitig fertig garen.
- Die Tomatenhälften würzen und unter dem Salamander garen.
- Die Speckscheiben grillieren.
- Gebundenen braunen Geflügelfond etwas einkochen, mit Butterflocken aufmontieren und mit wenig Tabasco pikant würzen.

Anrichten

- Poulets tranchieren (Schenkel zuerst abtrennen und halbieren, anschließend die Brust längs halbieren) und anrichten.
- Mit den Tomaten und dem grillierten Speck garnieren.
- Sauce separat dazu servieren.