

„Rum-Huhn“ mit grünem Spargel und Kichererbsenmus

Rezept für 4 Personen

Für die Marinade:

4 Hähnchenbrüste, ca. 200 g/Stück, ohne Haut und Knochen
5 g braunen Rohrzucker
10 g grobes Salz
schwarzen Pfeffer aus der Mühle
4 Zweige Thymian
4 Knoblauchzehen
Saft und Abrieb von 2 unbehandelten Limetten
50 ml Rum (Botucal) (kinderfreundliche Alternative: Karamell Sirup)
1 Frühstücksbeutel zum verschließen

Für das Kichererbsenmus:

300 ml Geflügelfond
1 Aluschale ohne Löcher ca. 15 cm * 23 cm
Backpapier
2 Schalotten
2 junge Knoblauchzehen
50 ml Olivenöl
1 Aluschale ohne Löcher ca. 15cm*23 cm
Backpapier
200 g ganze Kichererbsen im Glas, o. Dose
100 ml Sahne
Abrieb und Saft von
1 unbehandelten Zitrone
feines Salz
Chili a.d. Mühle

Für den Spargel:

20 Stangen grüner Spargel
1 Limette unbehandelt
2 EL Olivenöl
½ Bund Thymian
Salz

Die Hähnchenbrüste zusammen mit Rohrzucker, Salz, schwarzem Pfeffer und abgezupften Thymianzweigen vermengen. Den Knoblauch halbieren, andrücken und ebenfalls zugeben. Abrieb, Saft der Limetten und Rum zufügen, in den verschließbaren Frühstücksbeutel geben und bei Zimmertemperatur für mind. 30 Minuten marinieren. (Am besten über Nacht im Kühlschrank.) Danach die Hähnchenbrust herausnehmen, leicht mit Küchenkrepp abtupfen und das Fleisch bei 180 °C direkter Hitze, offenem Deckel 1-2 Minuten heiß angrillen. Anschließend wenden und bei wenig reduzierter indirekter Hitze, geschlossenem Deckel 6-8 Minuten fertig grillen. Anschließend ohne Hitze 2-3 Minuten ruhen lassen. Den Geflügelfond in der mit Backpapier ausgelegten Aluschale bei direkter Hitze, geschlossenem Deckel auf dem Grill zum Kochen bringen.



In der Zwischenzeit Schalotten, Knoblauch schälen und würfeln. Das Olivenöl in der mit Backpapier ausgelegten Aluschale direkt auf dem Grill erhitzen und Schalotten, Knoblauch darin glasig anschwitzen. Kichererbsen zugeben, kurz mitgaren und mit heißem Fond aufgießen. Deckel schließen und bei ca. 160°C, 8-10 Minuten indirekt garen, bis die Flüssigkeit zur Hälfte reduziert ist. Danach mit Sahne aufgießen, um mit Hilfe einer Gabel mussartig zerdrücken. Im Anschluss mit Abrieb, Saft der Zitrone verfeinern und Salz, Chili aus der Mühle würzen. 2-3 cm vom unteren Ende des grünen Spargels abschälen und mit einem Messer begradigen. Die Blütenansätze entfernen in einer Schale mit Limettenabrieb, Thymian Olivenöl Salz und Pfeffer würzen. Den Spargel bei ca. 160°C indirekter Hitze, geschlossenem Deckel je nach Größe 5-8 Minuten grillen. Dabei gelegentlich wenden.