



Gruselpaprika vom Grill

Ein Rezept von Carsten Goms

Zutaten (für vier Portionen):

Paprika und Füllung

4 große orange Paprikaschoten mit möglichst flachem Boden
400 g Hähnchenbrust
300 g Hokkaidokürbis, entkernt gewogen
100 g Cheddar, gerieben
2 EL Rapsöl (etwa 30 ml)
1 TL geräuchertes Paprikapulver
1 TL BBQ Rub
Salz und schwarzer Pfeffer nach Geschmack

Brombeer BBQ Glasur

120 g Brombeermarmelade, möglichst ohne Kerne
40 ml dunkler Balsamico
2 EL BBQ Sauce (etwa 30 g)
1 TL Dijon Senf (etwa 5 g)
1 Prise Chiliflocken

Finish

30 g Kürbiskerne

Zubereitung (55 bis 65 Minuten):

Den Gasgrill auf 180 bis 200 Grad vorheizen und eine indirekte Grillzone einrichten. Eine grillfeste Form für die Paprika bereithalten.

Die Paprikadeckel abschneiden und aufbewahren. Kerne und weiße Trennwände entfernen. Mit einem kleinen Messer Augen und Mund ausschneiden. Die Öffnungen klein halten, damit die Füllung nicht herausfällt. Die Paprika bleiben roh.

Hokkaido waschen, entkernen und mit Schale in möglichst kleine Würfel schneiden. Die Hähnchenbrust auf einem separaten Brett in etwa ein Zentimeter große Stücke schneiden. Beides mit Rapsöl, BBQ Rub, geräuchertem Paprikapulver, Salz und Pfeffer vermengen.

Brombeermarmelade, Balsamico, BBQ Sauce, Dijon Senf und Chiliflocken in einem kleinen grillfesten Topf verrühren. Drei bis fünf Minuten sanft köcheln lassen. Bei Bedarf mit einem bis zwei Esslöffel Wasser ergänzen. Etwa ein Drittel der Glasur mit einem sauberen Löffel zur rohen Füllung geben. Den Rest separat zum Anrichten zurückbehalten.



Die Hähnchen-Kürbis-Mischung locker in die Paprikaschoten füllen, aber nicht festdrücken. Paprika aufrecht in die grillfeste Form stellen. Die Deckel danebenlegen, die Füllung während des Garens offen lassen. Die Form in die indirekte Zone stellen und mit geschlossenem Grilldeckel bei 180 bis 200 Grad etwa 35 bis 45 Minuten garen. Je nach Größe und Füllmenge kann es länger dauern. Dabei die Temperatur in den Hähnchenstücken im Zentrum jeder Paprika prüfen: sie muss mindestens 75 Grad haben, der Kürbis muss weich sein. Entscheidend sind Kerntemperatur und Garzustand.

Cheddar für die letzten fünf bis zehn Minuten der Garzeit über die Füllung streuen und schmelzen lassen. Zum Schluss die Paprikadeckel mit erwärmen. Erst servieren, wenn die Hähnchenstücke im Inneren vollständig gegart sind.

Zum Anrichten Kürbiskerne in einer trockenen Pfanne für zwei bis drei Minuten rösten. Paprika auf dunklen Tellern anrichten und mit der Brombeerglasur beträufeln. Kürbiskerne darübergerben. Paprikadeckel schräg aufsetzen.