



BBQ-Hähnchenunterkeule mit Knusperkartoffeln und Spargelsalat

von Carsten Goms

Zutaten (für vier Personen):

Hähnchenunterkeule

8 Hähnchenunterkeulen
2 EL Öl
1 TL Paprikapulver edelsüß
1 TL Paprikapulver geräuchert
1 TL Knoblauchpulver
1 TL Honig
1 TL Senf
Salz, Pfeffer

Knusperkartoffeln

800 g kleine Kartoffeln
2 EL Olivenöl
1 Knoblauchzehe, fein gehackt
Frische Kräuter
Salz, Pfeffer

Spargelsalat

500 g grüner Spargel
6 Radieschen
1 Frühlingszwiebel
50 g Rucola

Dressing

2 EL Olivenöl
1 EL Zitronensaft
1 TL Honig
1 TL grober Senf
Salz, Pfeffer



Zubereitung (circa 45 Minuten):

Den Grill auf zwei Zonen vorbereiten. Direkte Zone stark vorheizen und die indirekte Zone auf etwa 180 Grad einregeln. Eine Plancha oder Gussplatte mit aufheizen.

Die Hähnchenunterkeulen trocken tupfen. Öl, Paprika, Knoblauchpulver, Honig, Senf, Salz und Pfeffer miteinander verrühren. Die Keulen vollständig mit der Mischung marinieren. Kartoffeln in Salzwasser weich kochen und anschließend leicht ausdampfen lassen. Mit einem Glas oder Kartoffelstampfer vorsichtig andrücken.

Das Hähnchen zuerst direkt angrillen, bis Röstaromen entstehen. Danach in den indirekten Bereich legen und bei geschlossenem Deckel etwa 30 bis 35 Minuten fertig garen. Kurz vor Ende optional mit BBQ-Soße glasieren.

Kartoffeln nun auf die heiße Plancha legen, mit Olivenöl beträufeln und mit Knoblauch, Salz und Pfeffer würzen. Knusprig angrillen, bis eine goldene Kruste entsteht. Mit frischen Kräutern abrunden.

Den grünen Spargel im unteren Drittel schälen und in grobe Stücke schneiden. Direkt auf der Plancha oder dem Rost angrillen. Die Radieschen fein schneiden, Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden und alles mit Rucola vermengen. Für das Dressing Zitronensaft, Honig, Senf und Olivenöl verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und über den warmen Spargelsalat geben.

Die Knusperkartoffeln mittig platzieren, Hähnchenunterkeulen anrichten, den warmen Spargelsalat locker drüber geben und mit frischen Kräutern und Zitronenabrieb verfeinern.