



Hähnchen-Garnelen-Lolli

Rezept von Carsten Goms

Zutaten

4 Bio-Maishähnchenschenkel
1 TL Paprika pulver
1 TL brauner Zucker
1/2 TL Salz
4 Scheiben Frühstücksspeck
4 Stangen Zitronengras
4 Garnelen
100 ml BBQ-Sauce
Bindfaden
12 Holzspieße

Zubereitung

Aus Paprikapulver, braunem Zucker und Salz eine Gewürzmischung herstellen. Knochen aus dem Schenkel herauslösen. Tipp: Röhren- und Schlossknochen in einem herauslösen. Am Ende soll der Schenkel immer noch an einem Stück sein, der dann aufgeklappt auf dem Brett liegt.

Schalen der Garnelen entfernen und diese der Länge nach halbieren. Zitronengras am dicken Ende aufschlagen. Dadurch treten die ätherischen Öle aus dem Halm und entfalten ihren intensiven Geschmack.

In der Zwischenzeit den Grill auf 170 Grad Celsius heizen. Es ist egal, ob es ein Holz-, Gas-, oder Elektrogrill ist.

Den ausgelösten Schenkel sparsam von innen mit der Gewürzmischung bestreichen. Den Frühstücksspeck um den Zitronengrashalm am aufgeschlagenen Ende herumwickeln und diesen mittig in den Schenkel legen. Die halbierten Garnelen links und rechts an den Zitronengrashalm legen. Den Schenkel zusammenwickeln und festbinden. Am Ende sieht es wie eine Roulade aus.

Den gewickelten Hähnchenschenkel auf den 170 Grad Celsius vorgeheizten Grill legen und circa 20 Minuten garen. Danach den Schenkel mit BBQ-Sauce einpinseln und warten, bis diese karamellisiert. Die Gesamtdauer der Garzeit beträgt etwa 45 Minuten. Den Bindfaden aufschneiden und vorsichtig das Zitronengras herausziehen. Quer durch den Schenkel je drei Holzspieße durchstechen und dann dazwischen durchschneiden, fertig ist der Hähnchen-Garnelen-Lolli. Wer ein altes Brett hat, kann darin 5 Millimeter große Löcher hineinbohren und die Spieße darin aufstellen.