



Grillgerichte von Carsten Goms

Gegrillte Maishähnchenbrust mit gegrilltem Spargelsalat und Bärlauchkartoffeln

Zutaten

Für den Spargelsalat

250 g grüner Spargel
250 g weißer Spargel
2 rote Zwiebeln
200 g Kirschtomaten
50 ml weißer Balsamico
150 ml Rapsöl
1 TL Senf
1 TL Honig
etwas Salz
etwas Pfeffer
3 Zweige Estragon
50 g geriebene Parmesanhebel

Für die Bärlauchkartoffeln

8 Stück große vorwiegend festkochende Kartoffeln mit Schale
200 g weiche Butter
20 Blätter Bärlauch
etwas Salz

Für die Hähnchenbrust

2 Stück Maishähnchenbrust Suprême
Fleur de Sel

Sonstiges

Schaschlickspieße
Apfelausstecher
Aluminiumfolie

Zubereitung

Spargelsalat

Grünen Spargel im unteren Drittel schälen, weißen Spargel schälen. Rote Zwiebel schälen und in grobe Spalten schneiden. Den grünen und weißen Spargel mit drei Schaschlik-Spießen fixieren. Dafür den Spargel flach nebeneinanderlegen, die Spieße am Kopf, mittig und im unteren Drittel seitlich durchstechen. Genauso beim weißen Spargel vorgehen.

Tipp: Trennen Sie die beiden Sorten voneinander, da beide einen unterschiedlichen Garpunkt haben.

Den weißen Spargel nun direkt auf die direkte Grillfläche bei 200 Grad legen und beidseitig rösten. Danach den weißen Spargel in die indirekte Zone legen. Dies zeitgleich auch mit den roten Zwiebeln machen. Diese mit dem Schaschlickspieß aufspießen und im Grill wie den weißen Spargel bearbeiten.



Den grünen Spargel beidseitig bei 200 Grad angrillen. *Tipp:* Grüner Spargel kann knackig serviert werden. Zeitgleich zum grünen Spargel die Kirschtomaten am Strunk mit auf die direkte Temperatur legen und mit grillen.

Aus Essig, Öl, Honig, Senf, Honig eine Vinaigrette herstellen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die feinen Estragonblätter vom Stiel abzupfen und fein hacken.

Den gegrillten Spargel nun in circa drei Zentimeter große Stücke schneiden und mit den Zwiebeln, der Vinaigrette und dem Estragon vermengen. Den Parmesan über den Salat streuen und die gegrillten Tomaten darüberlegen.

Bärlauchkartoffeln

Mittig von oben nach unten ein Loch mit dem Apfelausstecher in die Kartoffeln stechen. Circa einen Zentimeter von dem Kartoffelstift vom oberen und unteren Ende abschneiden und zur Seite legen. Den Bärlauch fein hacken.

Aus der weichen Butter und dem gehackten Bärlauch eine Kräuterbutter herstellen und mit viel Salz abschmecken. Es darf ruhig versalzen schmecken. Die Kartoffel nimmt sehr viel Salz auf. Mit einer Spritztülle oder einem anderen Hilfsmittel die Kräuterbutter in die Kartoffel füllen und mit den abgeschnittenen Kartoffelenden die Löcher wieder zustecken. Die Kartoffeln einzeln in Aluminiumfolie einpacken, auf den Grillrost legen und bei indirekter Temperatur von 180 Grad circa 30 Minuten grillen lassen, bis sie weich sind.

Hähnchenbrust

Den Grill auf 200 Grad direkter Temperatur aufheizen. Die Hähnchenbrust mit einem Küchenpapier abtupfen. Die Haut über Kreuz einschneiden. Die Hähnchenbrust beidseitig angrillen und diese bei geschlossenem Deckel in die indirekte Zone legen. Die Brust noch circa 15 Minuten oder bis zu einer Kerntemperatur von 70 Grad garen.



Gegrillte Spargel-Grissinis mit Bärlauchcrème (vegetarisch)

Zutaten

für den Spargel

250 g grüner Spargel
250 g weißer Spargel
1 Pck. Blätterteig

für die Bärlauchcrème

250 g Schmand
20 Blätter Bärlauch
Olivenöl
Salz
Pfeffer

Zubereitung

Spargel-Grissini

Grünen Spargel im unteren Drittel schälen, weißen Spargel schälen. Den grünen und weißen Spargel mit drei Schaschlikspießen fixieren. Dafür den Spargel flach nebeneinanderlegen und am Kopf, mittig und im unteren Drittel die Spieße seitlich durchstechen. Dasselbe mit dem weißen Spargel machen. *Tipp:* Trennen Sie die beiden Sorten voneinander, da beide einen unterschiedlichen Garpunkt haben.

Den weißen Spargel zuerst auf die direkte Grillfläche legen und beidseitig rösten. Danach den weißen Spargel in die indirekte Zone legen.

Vom Blätterteig nun der Länge nach Streifen schneiden und ihn um die einzeln gegrillten Spargelstangen wickeln. Die Spargelstangen in den indirekten Bereich bei circa 180 Grad legen. Das Ganze für circa 15 Minuten backen oder bis die gewünschte Farbe erreicht ist.

Bärlauchcrème

Den Bärlauch fein hacken. Alle Zutaten miteinander mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.