

Gegrilltes Hühnchen in Orangenmarinade mit Mayonnaise und Tomaten-Knoblauch-Baguette

Orangen-Marinade

1 Orange
2 Knoblauchzehen
3 Charlotten
Olivenöl
Thymian
Pfeffer, Salz

1. Reibt die Schale von der Orange ab. Achtet darauf, nur das Gelbe von der Schale zu nehmen, sobald es ans Weiße geht, wird es zu bitter. Dann mit den folgenden Zutaten in eine Schale tun.
2. Die beiden Knoblauchzehen fein zerhacken; die Charlotten in kleine Würfel schneiden.
3. Mit ein wenig Pfeffer und Salz würzen. Und eine ordentliche Prise Thymian hinzugeben.
4. Die vorher benutzte Orange halbieren und den Saft aus einer Hälfte auspressen.
5. Zum Schluss mit ein wenig Olivenöl aufgießen und verrühren.

Mayonnaise

2 Eigelb
1 Knoblauchzehe
1 Teelöffel Senf
Zitronensaft (von 1/2 Zitrone)
(Oliven-)Öl
Pfeffer, Salz

1. Die beiden Eigelb, den Senf und den Zitronensaft in eine Schale tun und schon etwas verrühren.
2. Zuerst unter stetigem Rühren nur tröpfchenweise Öl hinzu geben. Zwischendurch das Öl gelegentlich absetzen und so weiter rühren. Ein wenig Salz und Pfeffer hinzugeben.
3. Gegen Ende, wenn die Mayonnaise schon recht cremig ist, kann das Öl ruhig in größeren Schwallen hinzugetan werden.
4. Zum Schluss wenn möglich etwas Olivenöl für den Geschmack dazu geben. (Ihr könnt auch für die ganze Mayonnaise Olivenöl verwenden. Es sollte in dem Fall aber hochwertiges Olivenöl sein, da sonst der Geschmack drunter leidet.)
(Tipp: Die Temperatur der Zutaten sollte gleich sein, damit das Eigelb und das Öl sich gut verbinden können.)
5. Wieder eine Knoblauchzehe zerhacken und hinein verrühren.

Tomaten-Knoblauch-Baguette

1 Baguette
1 Tomate
2 Knoblauchzehen
Olivenöl

1. Das Baguette in Scheiben schneiden und diese auf den Grill legen.
2. Die Tomate vierteln und die Knoblauchzehen halbieren.
3. Die krossen Baguettescheiben mit der Tomate und den Knoblauchzehen einreiben. Dann ein paar Tropfen Olivenöl drauf geben.

Gegrillter Hühnchenlappen

1 Hühnchen

Salz

Marinade

(Alufolie)

1. Das aufgetaute Hühnchen abwaschen und von den Innereien befreien. Die unteren Enden der Flügel abschneiden. Außerdem die Haut um den Hals sowie die Bürzeldrüse am Unterkörper abschneiden.
2. Am Brustbein entlang die Haut aufschneiden. Dann jeweils links und rechts vom Brustbein ins Fleisch schneiden, um selbiges freizulegen. Schließlich mit einer Geflügelschere (eine andere kräftige Schere tut es auch) das Brustbein herausschneiden.
3. Ebenfalls den Hals abschneiden.
4. Den Hühnchenlappen mit der offenen Seite nach unten legen und mit den Händen platt drücken.
5. Jetzt noch salzen und schon von einer Seite mit der Marinade bestreichen. Diese Seite jetzt zu erst auf den vorher mit Alufolie bedeckten Grill legen. Nun kann die andere Seite mit der Marinade bestrichen werden.
6. Das Hühnchen ab und zu wenden.
7. Mit der Mayonnaise und dem Baguette servieren!

Guten Appetit!