

Huhn vom Grill mit Kartoffel-Olivensalat

Zutaten für das Huhn (für 4 Personen):

- 1 (ca. 1,3 - 1,5 kg) Maispoulade
- alternativ: Bauernhuhn
- Oliven- oder Kräuteröl
- Salz
- Pfeffer
- einige Zweige Rosmarin
- 2 Zitronen

Das Huhn waschen, trocknen und wie folgt vierteln: Das Rückgrat mit einem großen Messer heraustrennen und das Huhn halbieren. Beide Hälften nochmals teilen, sodass man je 2 Stücke mit Brust und Flügel und je 2 Stücke mit Brust und Keule hat.

Das Fleisch salzen, pfeffern und mit Öl einstreichen. Die Geflügelstücke auf einen Grill legen und zunächst rundum goldbraun anbraten. Danach die Hitze reduzieren oder die Stücke an den Rand legen. Bei mäßiger Hitze etwa 35-40 Minuten garen, dabei immer wieder wenden und mit Olivenöl bestreichen.

Zum Schluss einige Rosmarinzweige und halbierte Zitronen (Schnittfläche nach unten) auf den Grill legen, das gibt ein schönes Aroma. Das Huhn ist gar, wenn sich Flügel und Keule leicht vom Knochen lösen lassen.

Zutaten für den Salat:

- 1 kg neue Kartoffeln
- 20 Cocktailtomaten
- 4 Stangen Frühlingszwiebeln
- 4 Zehen Knoblauch
- 3 Stangen Staudensellerie
- 1 Bund Rucola
- 20 grüne Oliven
- 20 schwarze Oliven
- 200 ml Gemüsebrühe
- 3 EL Olivenöl
- etwas Zitronensaft
- 2 EL Himbeer-Essig
- 1,5 EL weiße Crema di Balsamico
- Salz
- Pfeffer
- Zucker

Kartoffeln schälen und in etwa 2 x 2 cm große Würfel schneiden. In Salzwasser garkochen, gut abtropfen und abkühlen lassen. Frühlingszwiebeln, Staudensellerie, Knoblauch und Tomaten säubern. Tomaten halbieren, die anderen Zutaten in feine Scheiben schneiden.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die vorbereiteten Zutaten kurz darin anschwitzen. Dabei salzen, zuckern und leicht pfeffern. Rucola säubern und in mundgerechte Stücke zupfen. Kartoffeln, Oliven und die anderen Zutaten in eine Schüssel geben und alles gut vermengen.

Aus Brühe, Essig und Olivenöl eine Vinaigrette rühren und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Zum Kartoffelsalat geben und nochmals alles gut vermengen. Die gegrillten Hähnchenviertel mit dem Kartoffelsalat und den angegrillten

Zitronenhälften servieren.

Sendung/Quelle: DAS!

Sendetermin: 07.07.2023

Koch/Köchin: Rainer Sass

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen