



JERKED CHICKEN IN FEURIGER VELTINS-MARINADE

ZUTATEN

Für das Jerk Chicken:

200ml. **frisches Veltins**

½ Tl. **Kreuzkümmel**

1 Prise **Zimt**

2 **Chilischoten**

2 Zehen **Knoblauch**

Saft und Schale von einer **Limone**

3 El. **Sojasoße**

1 El. **Honig**

2 El. **Ahornsirup**

1 Tl. **Paprikapulver**

12 **Kirschtomaten**

4 **Pimientos Padron**

1 Frische **Paprika**

2 **Zwiebeln**

1 Stange junger **Lauch**

4 El. **Pflanzenöl**

1 **Freilandhähnchen**

ZUBEREITUNG Rezept für 4 große Portionen

Jerk Chicken

Für die Marinade die Zwiebeln schälen und fein würfeln, die Knoblauchzehen schälen und zusammen mit der Chilischote und den Pimientos ebenfalls fein würfeln. Den Lauch in feine Streifen schneiden, die Paprika vom Kerngehäuse befreien und ebenfalls würfeln. Die Kirschtomaten halbieren und alles zusammen mit dem Kümmel, dem Zimt, Limettenschale, Limettensaft, Sojasoße, Honig, Ahornsirup und Paprikapulver in eine Schüssel geben und fein mixen.

Das Hähnchen komplett zerlegen und von den Knochen befreien, in grobe Stücke aufteilen und in der Marinade mindestens 5 Minuten ziehen lassen. Die Hähnchenteile auf dem Grill bei kleiner Temperatur mit dem Öl braten bis sie vollständig gar sind und im Anschluss kräftig dunkelbraun grillen. Mit etwas frischem Veltins ablöschen und am besten sofort servieren.





JERKED CHICKEN IN FEURIGER VELTINS-MARINADE

ZUTATEN

Für den Gegrillten grünen Spargel:

16 Stangen **grüner Spargel**

2 El. **Olivenöl**

Salz und schwarzer Pfeffer

Für die Würzigen Kirschtomaten:

20 **Kirschtomaten am Zweig**

1 **Chilischote**

1 **Knoblauchzehe**

1 El. fein geriebener **Ingwer**

1 Tl. fein geriebene **Limettenschale**

1 Tl. **brauner Zucker**

1 Tl. **Salz**

Für die Sc. Biernaise:

120g. **Butter**

3 **Eigelb**

30ml. **Frisches Veltins**

Salz und Pfeffer

Zitronensaft

ZUBEREITUNG Rezept für 4 große Portionen

Gegrillter grüner Spargel

Das untere Viertel des grünen Spargels abknicken und zusammen mit dem Olivenöl auf dem Grill von allen Seiten kräftig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen

Würzige Kirschtomaten

Die Chilischote und die Knoblauchzehe sehr fein würfeln, zusammen mit dem Ingwer, der Limettenschale, dem Zucker und dem Salz in einer Schüssel mischen. Die Kirschtomaten auf dem Grill so lange garen, bis die Schale aufplatzt und die Tomaten dunkelbraune Stellen bekommen. Jetzt mit der Chili-Gewürzmischung würzen und noch heiß servieren.

Sc. Biernaise

Die Butter in einem Topf erhitzen bis sie flüssig ist, das Bier in der Zwischenzeit mit den Eigelben auf einem Wasserbad aufschlagen und handwarm erhitzen. Jetzt nach und nach unter ständigem Rühren die Butter dazugeben und weiter erhitzen, bis eine schön gebundene Soße entsteht. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

