

Grillierter Pouletunterschenkel

Rezept-Kreation von Rolf Caviezel



Zutaten

Zutaten (für 4 Personen)

Pouletunterschenkel

8	Stück	Pouletunterschenkel
1	EL	Honig
		Salz, Pfeffer
1.5	dl	Swiss Stout
1	Stück	Knoblauchzehe, ausgedrückt

Russischer Salat

2	Stück	Eier
1	Stück	Karotte (ca. 150g)
2	Stück	Kartoffeln (ca. 240g)
2	Stück	Essiggurken, klein
1	EL	Essig
2	EL	Öl
1	TL	Senf
		Salz, Pfeffer

Randensalat

1	Stück	Rande (ca. 350g)
1	EL	Essig
2	EL	Öl
		Salz, Pfeffer

Zubereitung

Zubereitung

Pouletunterschenkel mit Swiss Stout, Honig, Salz, Pfeffer und Knoblauch in einem Gefäß marinieren und 1 Stunde ziehen lassen. Grill einheizen und die Pouletunterschenkel bei einer Temperatur von ca. 140°C während 40 Minuten zugedeckt garen. Danach den Deckel öffnen und kurze Zeit bei 160°C fertig garen.

Die Eier im kochenden Wasser kochen (ca. 10 Minuten) Wasser abschütten und unter kaltem Wasser abkühlen. Eier schälen, vierteln und in kleine Würfel schneiden.

Karotten schälen, Kartoffeln schälen und beides in kleine Würfel schneiden. Eine Pfanne mit Wasser zum Kochen bringen, wenig Salz begeben. Gemüse darin weich garen. Durch ein Sieb abschütten und das Gemüse mit den Essiggurkenwürfel vermischen. Essig, Öl, wenig Senf begeben, gut vermischen mit Salz und Pfeffer fertig abschmecken.

Geschälte Rande mit einer Röstiraffel raffeln mit Essig, Öl, Senf, Salz und Pfeffer abschmecken.

Anrichten

In einen Teller / Glas Randensalat geben, darauf die Pouletunterschenkel platzieren und mit dem Salat ausgarnieren. Mit Kräutern ausgarnieren.

Das passende Getränk

Das Swiss Stout ist ein Chocolate Sweet Stout. Die Betonung des Malzes bei der Herstellung verleiht dem Swiss Stout eine dezente Süsse. Die Zugabe von feinstem Kakao verstärkt den Charakter dieser Kreation. Ein kräftiger, ebenholzfarbener Genuss mit einer haselnussbraunen Schaumkrone und Noten von Kaffee vom gerösteten Malz. Bittersüß im Spiel mit dem Aromahopfen und samtigweich, dunkelschokoladig dank der Veredelung von Schweizer Chocolatiers mit auserlesenem Kakao. Ein Swiss Stout für Geniesser.

