

Frisch gekocht
Dienstag, 9. Mai 2017



Rezept von Alexander Fankhauser

Pulled Chicken auf gegrilltem Sellerie und Tomaten mit Basilikumpesto

2 Stunden/ leicht



Zutaten für 4 Personen

4 Hühnerkeulen, Salz, Pfeffer, 2 EL Honig, 1 EL Paprikapulver, 2 Zweige Rosmarin; 1/2 Knolle Sellerie, 2 Strauchtomaten; 1/2 Bund Basilikum, 2 EL Pinienkerne (geröstet), 4 EL Parmesan (gerieben), 4 Knoblauchzehen, 1/8 l Olivenöl, 1 Chilischote. Zum Garnieren: frische Kräuter.

Zubereitung

Den Honig mit dem Paprikapulver und etwas Olivenöl verrühren, die gesalzenen und gepfefferten Hühnerkeulen damit einreiben. 4 Stück Alufolie bereitlegen, Rosmarin abrebeln und darauf verteilen. Jeweils eine Hühnerkeule in der Alufolie packen und für ca. 1 1/2 Stunden auf dem vorgeheizten Grill garen. Danach das Fleisch auspacken und im Smoker 20 Minuten räuchern.

Währenddessen Sellerie sowie Tomaten in Scheiben schneiden und grillen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Pesto das Basilikum mit Pinienkernen, Olivenöl, Parmesan, Knoblauch und Chili in der Küchenmaschine zu einem Pesto verarbeiten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Hühnerfleisch mit zwei Gabeln vom Knochen lösen und auf Tellern auf den Selleriescheiben verteilen. Das Pesto auf den gegrillten Tomaten anrichten und mit frischen Kräutern garnieren.