



Plattiertes Huhn mit Gin und Zitrus

KöchIn: Yulia Haybäck

Zutaten:

Huhn vom Bauern des Vertrauens mit ca. 1,2kg
80 ml Olivenöl
50 ml Gin zum Marinieren
2 EL Zitronensaft Schale von einer Biozitrone
Schale von einer Bioorange
3 Knoblauchzehen
2 EL Zitronenthymian
2 El frischer Rosmarin
2 EL Basilikum gehackt
2 TL Salz Frisch gemahlener Pfeffer nach Geschmack

Süßkartoffelpüree

½ Süßkartoffel pro Person bzw. ca. 800 g pro 4 Personen
Olivenöl nach Geschmack
Salz nach Geschmack

Zubereitung:

Für die Marinade alle Zutaten in einer Schüssel vermengen. Aus dem Hühnchen das Rückgrat und die Brustknochen entfernen und das Huhn in eine Form legen. Die Marinade auf dem Huhn verteilen und das Huhn ca. 8-12 Stunden marinieren. Gelegentlich wenden. Den Grill auf 180-200° C direkte Hitze aufheizen. Huhn aus der Marinade nehmen und unter mehrmaligen Wenden direkt grillen. Dabei mit der restlichen Marinade wiederholt bestreichen. Kerntemperatur soll am Ende bei 72-74° C sein. Dazu passen sehr gut Grillkartoffeln und saisonales Grillgemüse.

Für die Süßkartoffel:

Die Süßkartoffel beim Holzkohlegrill unterhalb des Grillrostes zwischen den Kohlekörben so lange grillen, bis sie weich sind - ca. 1,5 Stunden. Im Gasgrill auf den Warmhalterost legen und so lange grillen, bis sie weich sind. Danach die Schale entfernen und die Kartoffeln zerstampfen. Mit Salz und Olivenöl abschmecken.