

Gefüllte gegrillte Hühnerbrust mit getrockneten Tomaten und lauwarmen Spargelsalat mit Rhabarber und Erdbeeren.

Zutaten für 4 Personen

Gefüllte Hühnerbrust:

- 4 Hühnerbrüste
- 4 getrocknete Tomaten
- 1 Schalotte
- 2 grüne Spargelstangen
- Schale von ½ Biozitrone
- etwas frischer Basilikum
- Salz
- Pfeffer

Spargel-Rhabarbersalat

- 1 kg grüner Spargel
- 6 Erdbeeren
- 1-2 Stangen Rhabarber
- 50 ml Gin
- Schale von ½ Biozitrone
- Basilikum
- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl
- eventuell ein paar Spritzer Zitronensaft



Zubereitung:

Für die Hühnerbrust die Schalotten, getrocknete Tomaten, Spargelstangen ganz fein schneiden und in der heißen Gusspfanne (bei ca. 180 Grad) mit etwas Öl von den getrockneten Tomaten am Grill braten.

Die Zitronenschale dazu reiben und das gehackte Basilikum dazugeben.

Die Fülle auskühlen lassen. In der Zwischenzeit eine Tasche in die Hühnerbrust schneiden.

Diese mit der ausgekühlten Fülle füllen, mit Öl von den getrockneten Tomaten bestreichen und salzen.

Den Grill auf 180 Grad vorbereiten und die Hühnerbrust etwa 8 Minuten pro Seite Grillen.

Für den Salat in der Zwischenzeit den Spargel zuputzen, die Erdbeeren und den Rhabarber fein schneiden und mit dem Gin und der geriebenen Zitronenschale 10 Minuten marinieren.

Die Gusspfanne und den Gemüsekorb vorheizen. Die Spargelstangen mit Olivenöl bestreichen und bei 180 Grad im Gemüsekorb bissfest grillen.

Die Erdbeeren und den Rhabarber aus der Marinade (Marinade aufheben) nehmen und in der heißen Gusspfanne mit ein wenig Olivenöl ganz kurz durchschwenken. Mit der restlichen Marinade ablöschen, kurz köcheln und vom Grill nehmen.

Die Spargelstangen mit der Erdbeer-Rhabarber Mischung vermengen, mit Salz, Pfeffer, Basilikum und etwas Zitronensaft verfeinern und mit der gegrillten Hühnerbrust servieren.