

MAISHENDL-BUTTERFLY indirekt gegrillt

MIT SPARGEL IN APFELSAFT & PASSIONSFRUCHT IN DER PAPILOTTE

Zutaten:

1 Maishendl ca. 2 kg
Salz Pfeffer aus der Mühle
2 EL Olivenöl
2 EL fein gehackte Kräuter gemischt
16 Stangen geschälten Marchfelder Spargel
Salz aus der Mühle
200 ml Apfelsaft naturtrüb
Das Mark von 2 Passionsfrüchten

Zubereitung:

Das Maishendl vom Rücken her an der Karkasse runter lösen, (spezial CUT).
Auf der Hautseite nur salzen, auf der innen-Fleischseite mit Salz, Pfeffer, Olivenöl würzen.
Das Butterfly-Hendl bei 150° indirekt mit der Haut nach unten ca. 35 min. grillen. Den Spargel am Rost heiß angrillen, mit Salz, Pfeffer würzen und vom Grillrost nehmen. Aus Backpapier eine „Papilote“ machen, den Spargel hineinlegen und mit etwas naturtrübem Apfelsaft beträufeln. Ein kleines Stück Butterflocke darauf geben, in den Griller hinein geben ca. 15 min. bei 150° indirekt mitgrillen. Das Butterfly-Hendl mit den Kräutern bestreuen, auf ein warmes Brett legen und in 8-Teile teilen, den Spargel anrichten, mit Passionsfruchtmark beträufeln und das geschnittene Hendl darauf anrichten. Mit frischen Basilikum-Blättern garnieren.

GRILL TIPP:

PAPILLOTE: (= in Papier gehüllt)

Das ist eine Garmethode in der das Essen in ein Paket gegeben wird, das Päckchen besteht typischerweise aus gefaltetem Pergamentpapier.

Das Paket speichert Feuchtigkeit, um das Essen zu dämpfen, das Pergamentpapier sollte eng um das Lebensmittel gefaltet werden damit eine Versiegelung entsteht. Das Paket kann am Tisch geöffnet werden, damit die Leute das Aroma riechen können.