



BBQ BASKET

CHIKK'IN WEIDEHUHN MIT KALBSFILET

Voraussetzung : Feuerstelle, BBQ-Dome und BBQ-Basket, Holzkohle (alternativ trockenes Holz) und Grill-Brikets, Grillanzünder

Garzeit: 2-3 Std

Tipp: Je höher die Hühner hängen, desto länger ist die Garzeit. Für eine knusprige Haut die Hühner zum Schluss ca 20 cm über der Glut (ca 200°C) grillieren und in kurzen Abständen drehen.

Zutaten für 2-4 Personen

- 1,6 kg Weidehuhn (Odefey & Töchter oder Kalieber)
- 1 Kalbsfilet 300g ganz am Stück
- 1 Bund Salbei
- 2 frische Knoblauchzehen
- Hühnerstall Gewürz von Vitus Winkler
- Voatsiperifery Wild- Pfeffer aus Madagaskar
- Murray River Salz (Quellsalz Australien)
- 50 g Edelbeef Puder (Currymix)
- 100 ml Olivenöl (z.B. Spyridoula's)
- 4 Knoblauch-Zehen
- 1 Teelöffel geröstetes Chilli-Öl (von Meat-Chef Wolfgang Müller für EDELBEEF)
- 1 Eßlöffel STOI Soya Sauce
- 1 Bund Blattpetersilie
- 500g Pilzmix

Hühner preparieren

Zuerst das Huhn entbeinen, aus dem Flügel und den Schenkeln Huhn-Lollies herstellen. Danach das Huhn auf der Haut-Seite ausbreiten und mit Edelbeef Puder innenseitig abpudern. Salbeiblätter parallel darauf auslegen.

Das Kalbsfilet im Butterfly Schnitt halbieren und mit dem Pfeffer/Salz und Hühnerstall Gewürz von Vitus Winkler würzen. Den Knoblauch in dünne Scheiben schneiden und auf das Kalbsfilet auflegen. Dann das Huhn beidseits einrollen und einen Rollbraten herstellen. Zum Schluss das Huhn äußerlich mit dem Edelbeef-Puder abpudern.

BBQ-Basket aufklappen und das entbeinte, gefüllte Huhn einlegen, zuklappen und verriegeln.

Den BBQ-Basket an der Kette ca. 75 cm über die durchgeglühte, weisse Glut hängen und in 10 min. Zeitabständen drehen. Nach 2 Std Garprobe durchführen (Temperatur innen » mind. 65°C).

Hähnchen Lollies

Schenkel und Flügel zu einem Lollie formen, mit Edelbeef Puder bestreuen und kross braten. Dazu die Lollies mit in den Basket einklippen oder separat in einer Pfanne zubereiten.

Beilagen

Pilzmix aus z.B. Shitake, Kräuterseitlinge, Champignons geviertelt kurz in Olivenöl anbraten, mit Salz, Pfeffer und einem Eßlöffel STOI Soya Sauce / ggf etwas Chiliöl abschmecken. Mit der gehackten Petersilie anrichten.