



Rezeptur für die beliebte Kochsendung
von Originalkoch Marcel Speidel /
EDELBEEF Fleischboutique Mainz.



BBQ BASKET

CHIMEHUIN HUHN BIRD-IN-BIRD

Süßkartoffelmash / Zuckerschoten-Minze-Julienne / Teriyaki-Ginger

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.

Hühner / Zutaten für 2-4 Personen

- 1,6 kg Bresse Gauloise Huhn (Odefey & Töchter Weidehuhn)
- 1 Stubenküken 500g ganz
- 1 Bund marokkanische Minze
- 1 Bund Estragon
- 1 Bund Thymian
- 1 Bund Koriander
- 1 Bund Rosmarin
- 1 Bund Liebstöckl
- 1 Bund Majoran
- 1 Chilischote
- 1 Stengel Zitronengras
- 1 Mini Pak Choi
- Voatsiperifery Wild- Pfeffer aus Madagaskar
- Murray River Salz (Quellsalz Australien)
- 50 g Edelbeef Puder (Currymix)
- 50 ml geröstetes Chilli-Öl (von Meat-Chef Wolfgang Müller für EDELBEEF)
- 100 ml Olivenöl (z.B. Spyridoula's)
- 4 Limetten
- 4 Knoblauch-Zehen
- 1 Knolle frischer Ingwer

Hühner preparieren

Zuerst die Huhn-Außenhaut vom Fleisch lösen (Mit den Finger vorsichtig am Hals beginnend unter die Haut fahren und die Haut damit vom Fleisch ablösen ohne die Haut zu beschädigen). Danach das Huhn mit dem Saft von 1 Limette und Olivenöl bestreichen. Dann ca 1/3 der Marinade unter die Haut schieben und verteilen.

Das Stubenküken hohl auslösen (Karkasse und Beinknochen entfernen). Danach die Haut vom Fleisch lösen und in der Pfanne mit dem Nuss-Chilli-Öl frittieren bis es knusprig ist. Aus der Pfanne heben und auf dem Schneidbrett ausbreiten. Das ausgelöste Stubenkückenfleisch auf die krosse Haut legen und mit dem Pfeffer/Salz und etwas Edelbeef-Puder würzen. Den Pak-Choi klein hacken und in die Mitte des ausgebreiteten Stubenküken aufbringen. Dann, wie einen Rollbraten, das Stubenküken so klein zusammenrollen und in das Bresse-Huhn einbringen. Zum Schluss das Huhn äußerlich mit dem Edelbeef-Puder abpudern.

BBQ-Basket aufklappen und das Huhn so einlegen, dass die Schenkel und Flügel press am Körper anliegen. Den BBQ-Basket 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).

Marinade herstellen

Kräuter, Ingwer, Chili, Knoblauch und Zitronengras hacken und mit Olivenöl und dem Saft vom 2 Limetten mischen. Mit dem Edelbeef-Puder abschmecken, etwas Salz und Pfeffer dazugeben.



Teriyaki-Ginger-Sauce / Zutaten

1 halbe Knoblauchzehe
1 kleines Stück Ingwer
1 EL gutes Speiseöl
1 EL Sesamöl
50 g brauner Zucker
150 ml STOI-Sojasauce
150 ml Mirin
50 ml Sake

Teriyaki-Ginger-Sauce herstellen

Eine halbe Knoblauchzehe und ein etwa ebenso großes Stück Ingwer schälen.
Speiseöl sowie Sesamöl in einen Topf geben, Ingwer und Knoblauch leicht andünsten.
Zucker hinzugeben und unter ständigem Rühren schmelzen lassen.
Mirin, STOI-Sojasauce und Sake hinzugeben.
Sauce bei mittlerer Hitze auf die gewünschte Konsistenz reduzieren. Dabei regelmäßig umrühren, um die karamellisierten Zuckerstückchen aufzulösen.
Die Sauce durch ein Sieb passieren und kalt stellen.

Süßkartoffelmash & Zuckerschoten-Minze-Julienne / Zutaten für 2 Personen :

2 große Süßkartoffeln
200 g Zuckerschoten
1/4 Bund marokkanische Minze
2 EL Olivenöl
Salz
Zucker

Süßkartoffelmash herstellen

Süßkartoffeln in die Glut legen und rundum verkohlen lassen. Die Süßkartoffel aus der Glut nehmen und das verkohlte Haut abschälen. Dann mit dem Handballen die Kartoffel platt drücken. Salzen und mit ein wenig Nuss-Chilli-Öl beträufeln.

Zuckerschoten-Minze-Julienne herstellen

Zuckerschoten zu Julienne schneiden. Mit einer Salz-Zucker-Mischung (das Verhältnis von Salz / Zucker beträgt 5 Teile Salz zu 1 Teil Zucker. Auf die 200 g Gemüse kommen 2,4 - 2,5 g der Mischung) bestreuen und eine halbe Stunde ruhen lassen. Minze fein hacken und unter die Julienne heben.
Nach Belieben mit dem Zucker abschmecken.