

Hähnchenschenkel provenciale

Grillrezept

Die Idee zu diesem Rezept stammt aus Südfrankreich (2007). Wir hatten das Gericht ein paar Tage vorher als "Menu du Jour" :

Gigollette de volaille farci à la purée d'olives sauce aux cèpes

Natürlich konnten wir mit unserer Campingküche keinen Zucchini-auflauf machen. Dafür war die Haut der Hähnchenkeulen bei unserer Methode gegrillt und sehr schmackhaft, während beim "Original" die Haut der Hähnchenkeulen nur "gekocht" und somit unappetitlich zerkocht war.

Zutaten für 6 Portionen :

6 Hähnchenschlegel,
6 EL Paste von grünen Oliven,
Salz,
6 Zahnstocher.

Für die Soße :

500 g weiße Champignons,
10 g getrocknete Steinpilze,
1 Päckchen weiße Soße von Knorr,
1/2 l Wasser,
250 g Crème fraîche,
1 Zwiebel,
40 g Butter,
1 Knoblauchzehe,
Salz,
Pfeffer.

Als Beilage Semmelknödel :

altes Weißbrot (3 Baguette) in dünne Scheiben geschnitten,
3 Eier,
1/2 l Milch,
50 g Speck, geräuchert, gewürfelt,
1 EL fein gehackte Petersilie,
Mehl,
Salz.

Zubereitung :

Die Hähnchenschenkel am Knochen entlang einschneiden und das Fleisch vom Knochen ablösen, so daß sich eine Tasche bildet. Mit einem Kaffeelöffel je einen Esslöffel Olivenpaste in diese Tasche einarbeiten. Die Haut über der Tasche mit einem Zahnstocher schließen. Die Hähnchenschenkel außen gut salzen.

Die Hähnchenschenkel so gut es geht von allen Seiten angrillen. Wenn zu viel Fett von den Hähnchenschenkeln tropft und die Flammen hochschlagen, die Hähnchenschenkel in Alufolie einpacken und bei geschlossenem Grilldeckel 25 Minuten garen lassen.

Die Champignonsoße :

Die getrockneten Steinpilze mit einer Tasse kochendem Wasser übergießen. 10 Minuten stehen lassen. Die Zwiebel und die Knoblauchzehe fein hacken, in der Butter glasig dünsten. Die eingeweichten Steinpilze und 1/2 l Wasser zugeben und 15 Minuten köcheln lassen. Das Soßenpulver zugeben und gut durchkochen lassen. Die Champignons putzen, in Scheiben schneiden, in Olivenöl scharf anbraten und zur Soße geben.

Die Semmelknödel :

Das Weißbrot mit der Milch übergießen und gut durchweichen lassen. Mit den Eiern, dem Speck und der Petersilie vermengen und so viel Mehl zugeben, daß sich feste Knödel formen lassen. Mit nassen Händen 6 Knödel formen und diese in siedendem Salzwasser 25 Minuten ziehen lassen.