

## „Besoffenes Huhn“ mit grünem Spargel und Kichererbsenmus

Rezept für 4 Personen

### Für die Marinade:

4 Hähnchenbrüste  
ca. 200 g/Stück,  
ohne Haut und Knochen  
5 g braunen Rohrzucker  
10 g grobes Salz  
schwarzen Pfeffer a.d.  
Mühle  
4 Zweige Thymian  
4 junge Knoblauchzehen  
Saft und Abrieb von  
2 unbehandelten  
Limetten

50 ml Whiskey  
(kinderfreundliche  
Alternative Karamell  
Sirup oder Whiskey  
Sirup z.B. Giffard  
Irish)  
1 Frühstücksbeutel zum  
Verschließen

Die Hähnchenbrüste zusammen mit Rohrzucker, Salz, schwarzem Pfeffer und abgezupften Thymianzweigen vermengen. Den Knoblauch halbieren, andrücken und ebenfalls zugeben. Abrieb, Saft der Limetten und Whiskey zufügen, in den verschließbaren Frühstücksbeutel geben und bei Zimmertemperatur für mind. 30 Minuten marinieren. (Am besten über Nacht im Kühlschrank.)

Danach die Hähnchenbrust herausnehmen, leicht mit Küchenkrepp abtupfen. Den vorbereiteten Grillrost mit Pflanzenöl einfetten und das Fleisch bei 180 °C direkter Hitze, offenem Deckel 1-2 Minuten heiß angrillen. Anschließend wenden und bei wenig reduzierter

FORUM FÜR KOCHKULTUR & LEBENSART

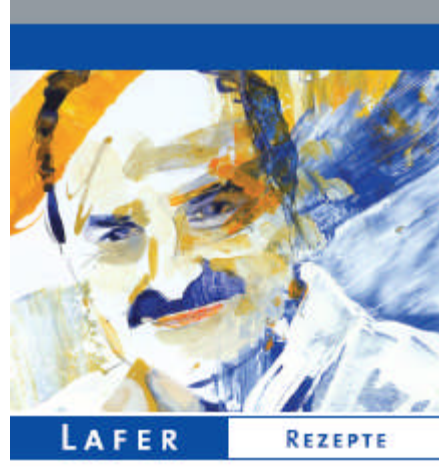
Johann Lafers Table d'Or GmbH · Hauptstraße 3 · 55452 Guldental  
Tel.: 0 67 07 - 94 95-0 · Fax: 0 67 07 - 94 95-45

Amtsgericht Bad Kreuznach · HRB Nr. 34 44 · Sitz Guldental · Geschäftsführer: Johann Lafer  
www.johannlafer.de · e-mail: tabledor@johannlafer.de

© Johann Lafer

LA FER

TABLE D'OR



20 ml Pflanzenöl zum  
Bestreichen des  
Grillrosts

**Für das**

**Kichererbsenmus:**

300 ml Geflügelfond  
1 Aluschale ohne Löcher  
ca. 15 cm\* 23 cm

2 Schalotten  
2 junge Knoblauchzehen

50 ml Olivenöl  
1 Aluschale ohne Löcher  
ca. 15cm\*23 cm

200 g ganze  
Kichererbsen im  
Glas, o. Dose  
100 ml Sahne

Abrieb und Saft von  
1 unbehandelten Zitrone  
feines Salz  
Chili a.d. Mühle

**Für den Spargel:**

20 Stangen grünen  
Spargel  
20 Scheiben  
Seranoschinken

indirekter Hitze, geschlossenem Deckel 6-  
8 Minuten fertig grillen. Anschließend  
ohne Hitze 2-3 Minuten ruhen lassen.

Den Geflügelfond in der Aluschale bei  
direkter Hitze, geschlossenem Deckel auf  
dem Grill zum Kochen bringen.

In der Zwischenzeit Schalotten, Knoblauch  
schälen und würfeln.

Das Olivenöl in der Aluschale direkt auf  
dem Grill erhitzen und Schalotten,  
Knoblauch darin glasig anschwitzen.  
Kichererbsen zugeben, kurz mitgaren und  
mit heißem Fond aufgießen. Deckel  
schließen und bei ca. 160°C, 8-10 Minuten  
indirekt garen, bis die Flüssigkeit zur  
Hälfte reduziert ist. Danach mit Sahne  
aufgießen um mit Hilfe einer Gabel  
musartig zerdrücken.

Im Anschluss mit Abrieb, Saft der Zitrone  
verfeinern und Salz, Chili aus der Mühle  
würzen.

2-3 cm vom unteren Ende des grünen

FORUM FÜR KOCHKULTUR & LEBENSART

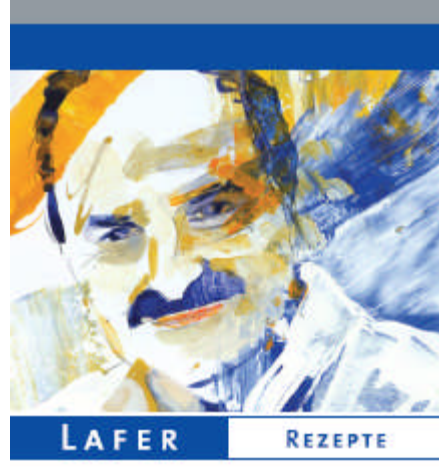
Johann Lafers Table d'Or GmbH · Hauptstraße 3 · 55452 Guldental  
Tel.: 0 67 07 - 94 95-0 · Fax: 0 67 07 - 94 95-45

Amtsgericht Bad Kreuznach · HRB Nr. 34 44 · Sitz Guldental · Geschäftsführer: Johann Lafer  
www.johannlafer.de · e-mail: tabledor@johannlafer.de

© Johann Lafer

LA FER

TABLE D'OR



Spargels abschälen und mit einem Messer begradigen. Die Blütenansätze entfernen und jeweils 1 Stange Spargel in 1 Scheibe Seranoschinken einwickeln. Danach mit schwarzem Pfeffer würzen.

Den Spargel bei ca. 160°C indirekter Hitze, geschlossenem Deckel je nach Größe 5-8 Minuten grillen. Dabei gelegentlich wenden.

1 Schale Gartenkresse  
zum Garnieren

Zum Servieren das Kichererbsenmus mit einem Löffelrücken tropfenförmig aufstreichen und jeweils 5 Stange Spargel dazu geben. Die Hähnchenbrust schräg in Scheiben schneiden und mit Gartenkresse garnieren.

## FORUM FÜR KOCHKULTUR & LEBENSART

Johann Lafers Table d'Or GmbH · Hauptstraße 3 · 55452 Guldental  
Tel.: 0 67 07 - 94 95-0 · Fax: 0 67 07 - 94 95-45

Amtsgericht Bad Kreuznach · HRB Nr. 34 44 · Sitz Guldental · Geschäftsführer: Johann Lafer  
www.johannlafer.de · e-mail: tabledor@johannlafer.de

© Johann Lafer

A handwritten signature in blue ink that reads 'Johann Lafer'. The signature is written in a cursive style and is enclosed within a thin, hand-drawn oval border.

LA FER

TABLE D'OR