Huhn Hawaii Style mit Ratatouille und gegrilltem Polentasterz

90–95 Min

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

Für das Huhn Hawaii Style

8 Stk.	Hühneroberkeulen mit Haut und Knochen
250 ml	Ananassaft
250 ml	Joghurt
3	Scheiben Ananas aus der Dose
8	Scheiben einer Bio-Zitrone
	Sonnenblumenöl
2 EL	Grill Geflügel

Für den Polentasterz

250 g	Polenta
500 ml	Klare Gemüsesuppe
2 EL	Butter
4 EL	Parmesan, gerieben
4 Stk.	Eidotter
2 TL	Curry Mühle
1 TL	Thymian gerebelt
2 TL	Meersalz jodiert grob

Für die Ratatouille

4 Stk.	Tomaten
1 Stk.	Zucchini
2 Stk.	Paprika
2 Stk.	Zwiebeln, rot
200 g	Griechischer Schafskäse
	Olivenöl
2 TL	Griechische Küche Gyros Gewürzzubereitung
1 TL	Majoran gerebelt

Zubereitung

1 Die Oberkeulen kurz mit kaltem Wasser abwaschen und trocken tupfen.

2 Eine Marinade aus Ananassaft, Joghurt, Kotányi Grill Geflügel und dem Öl herstellen. Am besten die Zutaten in einen Mixbecher geben und mit dem Stabmixer zu einer homogenen Flüssigkeit mixen.

3 Die Oberkeulen damit marinieren und mit den Zitronenscheiben abmischen. Für einige Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

4 Für die Polenta, die Gemüsesuppe mit dem Salz, der Butter, Curry und Thymian aufkochen. Polenta einrühren und ca. 10 Minuten unter Rühren kochen. Parmesan einrühren und überkühlen lassen. Die Eidotter untermengen. Die Masse auf ein Blech streichen und im Rohr bei 170 °C für 40 Minuten backen.

5 Für die Ratatouille die Paradeiser vierteln, die Zucchini in 2 cm breite Scheiben schneiden, die Zwiebeln schälen und in grobe Stücke schneiden. Die Paprika entkernen und in Streifen schneiden.

6 Eine Auflaufform über direkter Hitze auf den Rost stellen und etwas Öl eingießen. Die Zwiebeln kurz hellbraun anrösten. Das Gemüse (Zucchini und Paprika) nach und nach goldbraun anbraten. Am Ende die Tomaten hinzufügen. Mit Petersilie, Majoran, Gyros Gewürzmischung, Salz und Pfeffer abschmecken.

7 Die Ananasscheiben in daumengroße Stücke schneiden.

8 Vor dem Grillen die marinierten Keulen in einer abgedeckten Schüssel für zwei Stunden temperieren lassen.

9 In eine feuerfeste Pfanne mit der Haut nach oben legen, die Keulen nochmals mit Kotányi Grill Geflügel bestreuen und mit den Zitronenscheiben und den Ananasstücken belegen. Bei indirekter Hitze bei ca. 180 °C für ca. 50 Minuten in den Griller geben.

10 Die abgekühlte Polenta in Stücke schneiden und am Grill an allen Seiten anrösten.

11 Vor dem Anrichten den in Würfel geschnittenen Schafkäse unter die Ratatouille mischen.

1 TL	Petersilie geschnitten
1 Prise	Pfeffer bunt ganz
1 Prise	Meersalz jodiert grob