



Hauptgang

Poulet vom Grill

Nach der Machart von Yvon Improvisi (Artisan, Roquebrune-Village, Cap Martin, France)

Rezept für 4 Personen

Zutaten :

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

- 2 Poulets (von guter Qualität)
- 2 Zwiebeln, in Ringe geschnitten
- 8-12 Knoblauchzehen (je nach Geschmack mehr), geschält evtl. längs halbiert
etwas Olivenöl
Salz, Pfeffer
- 12 frische Stauden Rosmarin (wenn mehr Rosmarin vorhanden, um so besser)
- 12 frische Stauden Oregano (wenn mehr Oregano vorhanden, um so besser)
- 12 frische Stauden Basilikum (wenn mehr Basilikum vorhanden, um so besser)

Notwendiges Zubehör:

- 2 Klemmgrill (Grillrost mit Ober- und Unterteil, um das Bratgut einklemmen zu können)
Viel Glut im Cheminée, die für 1 Stunde mindestens die Hitze hält

Zubereitung:

- Poulets** Mit einer Geflügelschere am Bauch aufschneiden und danach die Poulets flach aufklappen (die Rückenknochen werden dabei gebrochen)

- Knoblauch** Die geschälten Knoblauchzehen, an den fleischigen Stellen der Poulets, unter die Haut stossen (auf jeder Seite mindestens 2 Knoblauchzehen). Mit einem spitzen Messer die Haut aufstechen und die Knoblauchzehen unter die Haut stossen.

- Olivenöl, Salz, Pfeffer** Das Poulet mit Olivenöl einstreichen und danach auf der Ober- und Unterseite kräftig salzen und pfeffern.

- Klemmgrill
Rosmarin, Oregano, Basilikum
Zwiebel** Auf den aufgeklappten Klemmgrill zuerst 3 Rosmarinstauden, darauf 3 Oreganostauden und zuletzt 3 Basilikumstauden legen. Das "flache" Poulet mit den Innenseite nach Oben (Haut nach unten) auf die Gewürze legen und eine in Ringe geschnittene Zwiebel auf dem Poulet verteilen. Danach 3 Basilikum-, 3 Oregano und ganz oben 3 Rosmarinstauden drauflegen (wenn mehr Gewürzstauden vorhanden sind um so besser). – Dasselbe Verfahren für das zweite Poulet.

Das Poulet bei mittlerer Hitze (auf 3. Schiene von unten) ca. 50 Minuten bis 1 Stunde auf der Glut, bei regelmässigem

Wenden, grillieren.