

Grilliertes Safran-Poulet



Zutaten

Für 6 Personen

2 Poulet ganz, vom Metzger in Teile geschnitten

1 Zwiebel gross

Marinade

0.5 Teelöffel Safranfäden

1 Esslöffel Wasser heiss

1.5 dl Zitronensaft

1.5 dl Olivenöl kaltgepresst

1 Becher Naturejoghurt (180 g)

0.5 Teelöffel Kurkuma gemahlen

2 Teelöffel Salz

1 Teelöffel Pfeffer schwarz, frisch gemahlen

2 Bund Petersilie glattblättrig

2 cm Ingwer frisch

Safranbutter

1 Bund Petersilie glattblättrig

0.25 Teelöffel Safranfäden

4 Esslöffel Butter

2 Esslöffel Zitronensaft

1 Esslöffel Wasser heiss

Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Die Pouletteile kurz unter kaltem Wasser spülen und mit Küchenpapier gut trockentupfen. In eine Gratinform legen. Die Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden. Über die Pouletteile geben.

Für die Marinade in einer Schüssel die Safranfäden zwischen den Fingern fein zerbröseln. Das heisse Wasser beifügen und den Safran 5 Minuten Aroma entwickeln lassen. Dann den Zitronensaft, das Olivenöl, das Joghurt, Kurkuma, Salz und Pfeffer beifügen und gut verrühren. Die Petersilie fein hacken. Den Ingwer schälen und fein reiben. Beides zur Marinade geben. Diese mit den Pouletteilen mischen. Zugedeckt im Kühlschrank **4–8 Stunden marinieren** lassen, dabei 2- bis 3 mal wenden.

Den Gasgrill auf mittlere Hitze vorheizen. Beim Holzkohlengrill soll eine schöne Glut mit weissem «Pelz» vorhanden sein. Den Grillrost einölen.

Für die Buttermischung die Petersilie fein hacken

In einer kleinen Pfanne die Safranfäden zwischen den Fingern fein zerbröseln. Die Butter beifügen und schmelzen lassen. Petersilie, Zitronensaft, Wasser, Salz und Pfeffer beifügen und alles nochmals kurz erhitzen. Beiseitestellen.

Zuerst die Schenkel und Flügel mit der Hautseite nach unten auf den Rost legen. Etwas später die Brustteile dazulegen. Alle Teile 5–6 Minuten auf der ersten Seite braten, dann wenden und weitere 6–8 Minuten langsam fertig braten, dabei mehrfach wenden, damit sie nicht anbrennen. Während der letzten 2–3 Minuten der Bratzeit die Pouletteile mehrmals mit der Safranbutter bestreichen.