

Röstbrot mit Ziegenkäse, Hähnchen und Apfel [Churrasquito de pollo]



Zutaten für 6 Stück:

6 Scheiben Baguette, schräg geschnitten

1 Rolle Ziegenkäse

3 Hähnchen Oberschenkel

2 Äpfel

1 größere Ecke Butter

2-3 TL brauner Zucker (zum karamellisieren)

Salz, Pfeffer aus der Mühle

1-2 Knoblauchzehen

Besondere Hilfsmittel:

Apfelentkerner

1. Apfel schälen und Kerngehäuse mit einem Apfelentkerner ausstechen. Längs halbieren und die Hälften in dünnere Scheiben schneiden. Butter und Zucker in einer beschichteten Pfanne schmelzen und die Apfelscheiben darin karamellisieren. Warm stellen.

2. Hähnchen Oberschenkel auslösen, die Haut abziehen. Längs teilen und zwischen Folie plattieren. Dünn mit Olivenöl bestreichen, leicht mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Grillpfanne gut vorheizen und die Hähnchenteile auf jeder Seite ca. 3 min grillen. Nach dem Umdrehen die Grillpfanne für den Rest der

Zeit mit Alufolie bedecken. Das Fleisch muss ganz durchgegart sein, darf keine rosa Stellen aufweisen. In Alufolie warm stellen.

4. Baguette schräg in 10 mm dicke Scheiben schneiden. Knoblauchzehe halbieren und die Baguettescheiben mit der Schnittseite der Zehe aromatisieren, anschließend mit Ziegenkäse belegen. Im Backofen auf Backpapier übergrillen, bis das Röstbrot kross ist und der Ziegenkäse zu zerlaufen beginnt.

5. Gegrilltes Hähnchenfleisch auflegen, darauf jeweils 2-3 Apfelscheiben geben.

Hinweise:

Rezeptanregung Taberna Lola, Málaga, Sept. 2019.

Im Original werden dünne Scheiben aus der Hähnchenbrust gegrillt. Die Variante mit ausgelösten Oberschenkeln ist aufwändiger, schmeckt m.E. aber noch einen Tick besser.

Schlagworte:

schwer, Zubereitung ca. 30 min, Gesamtzeit ca. 40 min, Vorspeisen, Tapas, kleine Gerichte, Fleisch, Geflügel, Huhn, spanisch

Rezept und Foto: Walter Stand 01.02.2021