

ZARTE POULETSPIESSCHEN MIT ANANASRELISH

Vorbereitung: ca. 25 Minuten | Grillzeit: ca. 10 Minuten | Für 4 Personen | Einfach |
340 kcal pro Person

GRIMBERGEN BLONDE:

Zusammen mit dem Ananasrelish macht die ausgereifte Fruchtnote des Grimbergen Blonde diesen Apérosnack zu einem erfrischenden Leckerbissen.

ZUTATEN:

2 Pouletbrüste	½ Limette
3 dl Buttermilch	3 EL Balsamicoessig, weiss
1 Zwiebel, rot	1 Msp. Korianderpulver
1 Ananas	1 Msp. Kreuzkümmelpulver
50 g Butter	¼ Bund Pfefferminze
2 EL Honig	Salz
2 EL Zucker	Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG:

1. Die Pouletbrüste längs in dünne Streifen schneiden und mit der Buttermilch sowie den Pfefferminzblättern 60 Minuten marinieren. Die Pouletstreifen auf einem Küchenpapier gut abtropfen und danach wellenförmig auf passende Holz- oder Metallspiesse stecken.
2. Die rote Zwiebel schälen und in feine Würfelchen schneiden. In einer Pfanne mit wenig Olivenöl anbraten, das Kreuzkümmel- und das Korianderpulver dazugeben und kurz mitrösten. Den Zucker mit dem Balsamicoessig dazugeben und das Ganze etwa 15 Minuten bei kleiner Flamme zu einem Relish einköcheln lassen. Die Ananas quer halbieren, schälen und in feine Würfelchen schneiden. In einer Bratpfanne die Würfelchen in Butter anbraten, den Honig dazugeben und mit dem Saft von einer halben Limette ablöschen. Mit den roten Zwiebeln mischen, mit Salz sowie Balsamicoessig abschmecken und beiseitestellen. Die übrige Ananas in Schnitze schneiden, mit etwas Pfeffer sowie ein wenig Salz würzen und mit Olivenöl marinieren.
3. Die Pouletspiesse mit Salz würzen und mit den Ananasschnitzen auf dem Grill bei 220 °C ca. 8–10 Minuten beidseitig grillieren. Das Ananasrelish auf den Pouletspiesen verteilen, und das restliche Relish in einem Schälchen dazu servieren. Mit frischen Minzblättern sowie den grillierten Ananasschnitzen servieren.
4. Um dieses sommerlich-frische Gericht perfekt abzurunden, offerieren Sie dazu allen Gästen ein Grimbergen Blonde.

TIPP:

Das Marinieren in Buttermilch sorgt dafür, dass das Pouletfleisch noch zarter wird. Die Minze in der Marinade verleiht dem Fleisch eine angenehme Frische.

