



Huhn auf Karibische Art



Zutaten für 4 Personen

<input type="checkbox"/> Kartoffeln festkochend gekocht und geschält	600 Gramm
<input type="checkbox"/> Limetten unbehandelt	7 Stück
<input type="checkbox"/> Butter weich	75 Gramm
<input type="checkbox"/> Honig	3 EL
<input type="checkbox"/> Paprikapulver scharf	1 TL
<input type="checkbox"/> Knoblauchzehen	3 Stück
<input type="checkbox"/> Huhn mit ca 1,5 kg	1 Stück
<input type="checkbox"/> Zwiebel rot	1 Stück
<input type="checkbox"/> Rapsöl	3 EL
<input type="checkbox"/> Ahornsirup	3 EL
<input type="checkbox"/> Cocktailtomaten	150 Gramm
<input type="checkbox"/> Papaya	400 Gramm
<input type="checkbox"/> Avocado	300 Gramm
<input type="checkbox"/> Basilikum samt Blätter	4 Stängel
<input type="checkbox"/> Erdnussöl	4 EL
<input type="checkbox"/> Chilisoße (Sambal Oelek)	1 EL
<input type="checkbox"/> Salz	

Zubereitung

Bei 4 Limetten die Schale abreiben und mit Butter und Salz in einer Schüssel verrühren. 2 EL Limettensaft mit Honig und Paprikapulver verrühren. Geschälten Knoblauch halbieren und eine Limette in dünne Scheiben schneiden. Die Haut des Huhns über der Brust vorsichtig lösen und die Limettenbutter unter die Haut geben und von aussen glatt streichen, Knoblauch und Limettenscheiben in die Bauchhöhle geben und das Huhn mit Bindfaden in Form binden. 4 EL Limettensaft und 1 TL Salz verrühren und das Huhn aussen damit einreiben und im Kühlschrank ca 4 std marinieren lassen. Das Huhn in eine feuerfeste Form geben, 200 ml Wasser zugießen und im vorgeheiztem Rohr bei 200°C ca 75 Minuten braten. Nach ca 55 Minuten mehrmals mit der Honigmischung bestreichen. Zwiebeln fein schneiden und mit Erdnussöl, Sirup, 4 EL Limettensaft und Salz verrühren, Tomaten klein schneiden, Papaya und Avocado schälen und entkernen und ebenfalls klein schneiden und zur Vinaigrette mischen, ebenso das geschnittene Basilikum. ca 10 Minuten vor dem garende vom Huhn die Kartoffel im Rapsöl goldbraun braten, salzen und am ende das Sambal Oelek untermischen. Eine Limette in Spalten schneiden, die Schale einer Limette über das heiße Huhn reiben und mit Basilikumblättern dekorieren, mit Kartoffeln, SalsaSalat und Limettenspalten servieren.