

# Maishühnchen mit Salbei

## Zutaten für 4 Personen

4 Stück/e	Maishühnchenbrüste
100 ml	Portwein
1/2 Bund	frischer Salbei
2 Stück/e	Salatherzen
2 Stück/e	Schalotten, frisch gewürfelt
2 EL	Olivenöl
2 EL	Zitronensaft
2 EL	Honig
8 Scheibe/n	Baguette
1 Zehe/n	geschälten Knoblauch
1 Stück/e	reife Tomate
8 TL	Olivenöl
etwas	Salz, Pfeffer, Zucker



## Rezeptinformationen

Vorbereitung:  
24 Stunden 0 Minuten

## Zubereitung

1. Fleisch waschen und trocken tupfen. 2. Salbeiblättchen grob hacken und mit dem Portwein mischen. Fleisch einlegen und etwa 1 Tag marinieren lassen. 3. Salatherzen waschen, längs halbieren und mit etwas Öl beträufeln. Zitronensaft und Honig verrühren. Mit Salz abschmecken. 4. Grill vorheizen (50/50 Methode, direkt/indirekt) vorbereiten. 5. Fleisch aus der Marinade nehmen. Mit der Hautseite zuerst auf den Rost bei direkter Hitze goldbraun angrillen. Wenden, ebenfalls goldbraun grillen und in die indirekte Grillzone legen und bis zu einer Kerntemperatur von 70°C ziehen lassen. 6. Brot von beiden Seiten goldgelb grillen. Tomate halbieren. Mit der Knoblauchzehe und der Tomatenschnittfläche leicht abreiben. Etwas Olivenöl darüber geben und leicht salzen. 7. Salatherzen von jeder Seite etwa 5 Minuten grillen, mit Zitronen-Honig-Dressing marinieren und zusammen mit Fleisch und Baguette anrichten.