

# Basilikum-Hähnchen mit Steinpilz-Risotto

## Zutaten für 4 Personen

4	Hähnchenbrustfilets, ohne Knochen und Haut (200 g)
	Salz und Pfeffer
20	Basilikumblätter
1 EL	weißer Balsamico
80 ml	Olivenöl
400 g	Steinpilze, frisch
2	Schalotten
200 g	Risottoreis
50 ml	Weißwein
800 ml	Hühnerbrühe, heiß
50 g	Butter
50 g	Parmesan, frisch gerieben
1 EL	Steinpilz Öl
2 EL	Rapsöl



## Rezeptinformationen

### Vorbereitung:

0 Stunden 30 Minuten

### Zubereitung:

0 Stunden 30 Minuten

### Schwierigkeit:

Schwer

### Zusätzliche Information

4 Stunden marinieren

### Hilfsmittel:

Gourmet BBQ System - Dutch  
Oven

### Methode:

Direkt / Indirekt

## Zubereitung

### In der Küche:

1. Für die Marinade das Olivenöl, die Basilikumblätter und den Essig in der Küchenmaschine pürieren. Die Hähnchenbrust an der gewölbte Seite mit einem Messer etwa 1 cm tief 5-6 mal einschneiden. Die Brüste mit Salz und Pfeffer würzen und zusammen mit der Marinade in eine Schüssel oder Plastikbeutel geben, dabei gut vermischen und die Marinade ein bisschen in die Einschnitte drücken. Etwa 4 Stunden abgedeckt im Kühlschrank marinieren lassen.

2. Die Schalotten schälen und fein hacken. Die Steinpilze putzen und in nicht zu dünne Scheiben schneiden.

### Auf dem Grill:

1. Den Grill vorbereiten für direkte und indirekte Hitze (180°C) mit dem Dutch Oven. Falls ein Holzkohlegrill (57er) verwendet wird, braucht man 2/3 Anzündkamin durchgeglühte Briketts.

2. Die Hälfte vom Rapsöl im Dutch Oven aufheizen und die Hälfte der Pilze rasch anbraten, rausnehmen und mit der zweiten Hälfte genauso verfahren.

3. 20 g Butter in den Dutch Oven geben und die Schalotten darin anschwitzen. Sobald sie glasig sind den Reis hinzugeben und diesen auch ein paar Minuten anschwitzen, bis auch der glasig (durchsichtig) wird. Mit dem Weißwein ablöschen, verkochen lassen und die heiße Brühe hinzugeben. Unterrühren und aufkochen lassen. Den Deckel auf den Dutch Oven geben und den Oven indirekt stellen (am besten sogar auf den Rost).

4. Die Hähnchenbrust aus der Marinade nehmen und die restliche Marinade entfernen. Die Hähnchenbrust von beiden Seiten etwa 3 Minuten direkt angrillen bis sie ein schönes Branding haben, anschließend indirekt weiter garen lassen bis eine Kerntemperatur von 72°C erreicht ist. Abgedeckt etwa noch 5 Minuten ruhen lassen.

5. Sobald der Reis gar ist (noch etwas bissfest), die restliche Butter, den Parmesan, das Steinpilz Öl und die Steinpilze hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.