

## Gefülltes Maishendl vom Grill mit Sommersalaten

Zutaten für 4 Personen:

1 Bio Hendl ca. 1.2-1.3 kg

Ca. 50 g Butter

2 EL gehackte Schalotten

100 g gem. gehackte Pilze

ca. 300 g Semmelwürfel

Ca. 150 g lauwarme Milch

2 Eier

Salz, Muskat, Pfeffer

2 EL gehackte Petersilie

[Olivenöl](#)<sup>1</sup>

Salz + [Cajun Spice](#)<sup>2</sup> oder

[Bone Suckin´ Rib Rub´ für](#)

[Geflügel](#)

Olivenöl

Balsamicoessig ([Saporoso](#))<sup>3</sup>

Parmesan

Gemischte Sommersalate

Hendl zuputzen und von hinten - vom „Bischof“ beginnend - hohl auslösen. [Siehe Video!](#)

Schalotten und Pilze in der Butter ansautieren und ein wenig abkühlen lassen. Semmelwürfel mit Eiern, Milch und Gewürzen vermischen, Pilzmischung dazu geben, Petersilie einrühren.

Hendl damit füllen und mit Garn oder Zahnstochern zunähen bzw. verschließen.

Mit Olivenöl bestreichen und Bone Suckin´ Rib Rub´ für Geflügel oder Salz und Cajun Spice einmassieren.

Bei indirekter Hitze ca. 1 Stunde grillen.

Hendl zerteilen und auf marinierte Salate (Marinade aus Salz, Pfeffer, Olivenöl und Saporoso) geben.

Mit Olivenöl und gehobeltem Parmesan verfeinern.

<sup>1</sup> **Terre dell Abbazia** ist eine Cuvée aus verschiedenen Sorten (Gentile di Chieti, Nebbio, Leccino, ...), die in den Olivenhainen der Abtei San Giovanni in Venere wachsen. Dieses "Extra Vergine" ist zumKochen als auch für Salate etc. hervorragend geeignet.

<sup>2</sup> **Cajun Spice** - Einflüsse Kanadas, Mittelamerikas und Frankreichs kommen in der Aromatik dieses Gewürzes zur Geltung. Für Geflügel, Scampi und vor allem auch für Barbeque ideal

<sup>3</sup> **Saporoso = wohlschmeckend.** Bester Traubenmost, langsam über viele Stunden eingekocht sowie für die Reife sorgfältig ausgewählte Holzfässer ergeben ein Produkt, das preislich und geschmacklich eine echte Alternative zum Aceto Balsamico Tradizionale ist. Dieses Condimento genannte Premiumprodukt entstammt derselben Produktionslinie wie der Tradizionale, hat ein wunderbar ausgewogenes Aroma nach eingekochtem Traubenmost, mit einer feinen Säure und sirupartige Konsistenz. Aus kontrolliert biologischem Traubenmost.