Pouletspiess an Zitronenrub mit Estragonbutter und geröstetem Brot

Schweizer Fleisch
Meine Wahl.

Gesamtzeit: 40 min
Aktivzeit: 40 min
Marinieren: 30 min
Einfach



Zutaten

für 4 Personen

4	Brüstli vom Schweizer Poulet à ca. 140 g, vom Fleischfachmann in ca. 3 cm grosse Würfel schneiden lassen
200 g	grosse braune Champignons
120 g	weiche Butter
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
1 EL	Zitronensaft
3 Zweige	Estragon
4 Scheiben	kräftiges Bauernbrot

Nährwerte

1 Portion (ohne Salat) enthält ca.:

540	kcal
41 g	Eiweiss
23 g	Kohlenhydrate
30 g	Fett

enthält Gluten
Laktosefrei

Natürliches Tageslicht für unsere Hühner.

Für alle Schweizer Hühnerställe sind Fenster vorgeschrieben, damit die Tiere in ihrem natürlichen Tag-Nacht-Rhythmus leben können.

Zubereitung

1. Pouletbrüstchen-Würfel im Zitronenrub wenden. Rub gut andrücken und bei Zimmertemperatur ca. 30 Minuten abgedeckt ruhen lassen.

2. Die Champignons putzen und je nach Grösse halbieren. Die Butter für die Estragonbutter mit einem Schneebesen schaumig schlagen, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Estragon von den Zweigen zupfen, fein schneiden und unter die Butter rühren. Kühl stellen.

3 Pouletwürfel zusammen mit den Champignons abwechslungsweise auf die Spiesse stecken. Anschliessend auf dem vorgeheizten Grill bei indirekter Hitze auf beiden Seiten ca. 6–8 Minuten grillieren.

4 Parallel dazu das Brot über der direkten Hitze rösten. Beides vom Grill nehmen, Brot mit der Estragonbutter bestreichen und zum Pouletspiess servieren.
Dazu passt ein gemischter Salat.