



Kapaun marokkanisch gewürzt

Rezept-Info:

Personenzahl:	4 Stück
Menü:	Hauptgericht
Zubereitungszeit:	25 Minuten Vorbereitung 1 Stunde Grillzeit
Passendes Zubehör:	Drehspieß

Zutaten:

1	Ganzer Kapaun, ca. 2 kg	1	Zitrone, in 4 St. schneiden
4	Große Minzzweige	2 EL	Frischer Zitronensaft
2 EL	Natives Olivenöl Extra	1 ½ TL	Gemahlener Zimt
1 TL	Paprika	1 TL	Gemahlener Ingwer
1 TL	Kurkuma	1 TL	Gemahlener Koriander
1 TL	Salz	¾ TL	Gemahlener Kardamom
½ TL	Gemahlener Kreuzkümmel	½ TL	Frisch gem. schwarzer Pfeffer
¼ TL	Gemahlene Muskatnuss	¼ TL	Gemahlener Piment

Zubereitung:

Vermischen Sie die Pastenbestandteile in einer kleinen Schüssel. Schmieren Sie 1 Esslöffel der Paste in den Hohlraum des Kapauns und stopfen Sie ihn dann mit Zitrone und Minze. Benutzen Sie Ihre Fingerspitzen und arbeiten Sie vom Halsende des Kapauns. Sanft die Haut vom Fleisch der Brüste und Oberschenkel trennen. Verteilen Sie einen Teil der Paste unter der Haut und auf dem Fleisch des Kapauns. Bedecken Sie die Außenseite des Kapauns mit der restlichen Paste. Schnüren Sie den Kapaun mit einer Metzgerschnur zusammen.

Bereiten Sie den Grill zum direkten Grillen bei mittlere Hitze (180°C) vor. Nach den Anweisungen des Grills den Kapaun in der Mitte des Rotisserie-Spießes befestigen, den Spieß einsetzen und den Motor anstellen. Grillen Sie den Kapaun bei geschlossenem Deckel über indirekter Hitze, bis die Innentemperatur im dicksten Teil des Oberschenkels (ohne den Knochen zu berühren) 74°C erreicht, ca. 1 Stunde. Wenn der Kapaun fertig gegart ist, schalten Sie den Rotisserie-Motor aus und nehmen den Spieß mit isolierten Handschuhen vorsichtig vom Grill. Kippen Sie den Kapaun aufrecht über die Einweg-Folienpfanne, sodass die Flüssigkeit, die sich in der Kapaunhöhle angesammelt hat, in die Pfanne fließt. Schieben Sie den Kapaun vom Spieß auf ein Schneidebrett. Etwa 10 Minuten ruhen lassen, bevor Sie es in Portionsstücke schneiden. Warm servieren.

Guten Appetit wünscht das Team von La Cuisine. www.lacuisine.de