



*Würziges Hähnchen nach mexikanischer Art
mit gegrilltem Mais*



*the Smart Oven-Air Fryer
mit Element iQ™-System*

Sage

Würziges Hühnchen nach mexikanischer Art mit grilltem Mais



the Smart Oven® Air Fryer

⌚ Vorbereitung: 15 Minuten / Kochdauer: 50 Minuten

👤 Für 4 Personen

2 Esslöffel geräucherter Paprika
1 Teelöffel Chilipulver
1 Teelöffel gemahlener Koriander
2 Knoblauchzehen, fein gerieben
3 Thymianzweige
60 ml Olivenöl
1 Teelöffel Meersalz
1,3 kg ganzes Hühnchen, geöffnet
4 Maiskolben ohne Schale
1 Esslöffel feines Salz

50 g Manchego-Käse

80 g Sauerrahm

Für die Salsa-Sauce

3 reife Strauchtomaten
1 kleine rote Paprika
Zeste und Saft einer $\frac{1}{2}$ Limette
2 Frühlingszwiebeln, fein geschnitten
20 g natives Olivenöl extra
 $\frac{1}{2}$ Teelöffel Meersalz

1. Drahtgitterrost auf der mittleren Schiene platzieren. Ofen vorheizen. BRATEN/KONVEKTION/180° C/50 Minuten auswählen.
2. Geräucherte Paprika, Chilipulver, gemahlenen Koriander, Knoblauch, Thymian, Olivenöl und Meersalz in einer großen Rührschüssel verrühren.
3. Hühnchen in der Marinade platzieren und gleichmäßig bestreichen.
4. Grillrost in der Bratpfanne platzieren. Hühnchen aus der Schüssel entnehmen und mit der Haut nach oben auf den Grillrost legen.
5. Haut gleichmäßig mit der verbleibenden Marinade bestreichen.
6. Hühnchen in dem vorgeheizten Ofen platzieren und braten.
7. Tomaten vierteln und Samen mit einem Messer entfernen.
8. Tomaten in ungefähr 5 mm große Würfel schneiden und in einer Schüssel aufbewahren.
9. Ober- und Unterseite der Paprika abschneiden, Paprika in ungefähr 5 mm große Würfel schneiden und zu den Tomaten hinzufügen. Frühlingszwiebeln, Limettenzeste und -saft zusammen mit dem Olivenöl beigeben, mit Meersalz würzen und beiseite stellen.
10. Für die Zubereitung der Maiskolben einen Topf mit Wasser bei hoher Hitze zum Kochen bringen.

11. Sobald das Wasser kocht, Salz hinzufügen. Für 1 Minute köcheln lassen. Danach Maiskolben für 6 Minuten kochen.
12. Maiskolben abseihen und beiseite stellen.
13. Hühnchen nach Ende des Bratvorgangs aus dem Ofen nehmen und an der dicksten Stelle anschneiden, um zu überprüfen, ob es fertig zubereitet ist. Ist die Messerspitze heiß und der austretende Saft klar, dann ist das Hühnchen gar. Hühnchen vorsichtig vom Gitterrost nehmen und zum Warmhalten auf einem anderen Blech platzieren.
14. Maiskolben in der Bratpfanne im Hühnchen-Bratsaft rollen und danach auf einen Teller legen. Saft vorsichtig aus der Pfanne in ein anderes Gefäß umfüllen und beiseite stellen. Grillrost und Pfanne abwaschen.
15. Den abgewaschenen Grillrost erneut in die Bratpfanne einsetzen, Maiskolben auf dem Grillrost platzieren und in den Ofen schieben.
16. Ofen auf GRILLEN/HOCH/6 Minuten einstellen.
17. Sobald der Timer abgelaufen ist, Blech aus dem Ofen entnehmen und Maiskolben wenden, mit dem Hühnchen-Bratsaft bestreichen und erneut im Ofen platzieren. Ofen auf GRILLEN/HOCH/4 Minuten einstellen.
18. Hühnchen vierteln, zusammen mit den Maiskolben auf eine Servierplatte legen und geriebenen Manchego-Käse über die Maiskolben streuen. Salsa-Sauce und Sauerrahm separat servieren.