Barbecue Hähnchen mit gegrillter Aubergine

Köstlich mariniertes Hähnchenfilet mit der Byodo Barbecue Sauce. So einfach kann Grillen sein!

Zutaten
4 Portionen

Zutaten Barbecue Hähnchen
4 kleine Hähnchenbrustfilets (600-800 g)
2 Auberginen
1 Granatapfel
250 g griechischer Joghurt
2 TL Sojasauce
1 TL Tahin (Sesampaste)
6 Stiele Petersilie, glatt
1 kleine Knoblauchzehe
Byodo Premium Meersalz, feinkörnig
Pfeffer
3 EL Byodo Brat-Olive Mild
Zutaten Marinade
100 ml Byodo Barbecue Sauce
1 Knoblauchzehe
0.5 TL Rauchpaprikapulver
0.5 TL Chiliflocken
2 EL Agavendicksaft
1 TL Byodo Premium Meersalz, feinkörnig
1 EL Byodo Condimento Bianco

Zubereitung

Hähnchenfilets abbrausen und Trocken tupfen.

Für die Marinade Knoblauch fein hacken und mit allen restlichen Zutaten in einer Schüssel vermengen. Die Hälfte davon in eine kleine Schüssel umfüllen und beiseite stellen. Mit der anderen Hälfte der Marinade die Filets rundherum großzügig bepinseln. Abdecken und ziehen lassen.

Auberginen in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen und mit Brat-Olivenöl bepinseln.Joghurt mit Tahin und Sojasauce vermischen. Petersilie und Knoblauch hacken und mit zum Joghurt geben. Granatapfelkerne auslösen.

Den Grill anheizen und den Grillrost mit etwas Öl bestreichen. Die Hähnchenbrust von beiden Seiten für insgesamt etwa 10-15 Minuten grillen, dabei wenden.
Die Auberginenscheiben zum Schluss mit auf den Grill legen und für 3-5 Minuten grillen.
Joghurt und Granatapfelkerne auf vier Teller aufteilen. Dann die Auberginenscheiben und das Hähnchenbrustfilet darauf anrichten. Sofort servieren und die restliche Marinade zum Dippen dazu reichen.