

# Rainer Sass | Gegrillte Lavendel-Hühnerkeulen mit Melonen-Salat

---

---

## Zutaten für 4 Personen:

- 4 Hühnerkeulen
- 4 – 5 Zweige Lavendel mit Blüten oder 2 EL getrockneter Lavendel
- 2 EL Honig
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

## Für den Salat:

- 1 Honigmelone
- 1 kleine Netzmelone
- ½ kleine Wassermelone
- 1 EL Honig
- 10 Blätter Minze
- etwas Zitronensaft
- gemörserter Pfeffer

## Zubereitung:

Die Hühnerkeulen mit einem scharfen Messer bis zum Knochen anschneiden und vorsichtig um die Knochen herumschneiden, bis man sie entfernen kann. Die Keulen mit Olivenöl einstreichen, salzen, pfeffern, auf einen Grill legen und goldbraun anbraten. Dann die Keulen auf dem Rost zur Seite legen oder beim Gasgrill die Hitze reduzieren.

Das Fleisch etwa 15 Minuten zu Ende braten. Dabei immer wieder einige gezupfte Lavendelblüten auf die Keulen streuen. Zum Schluss nochmals salzen und mit gemörsertem Pfeffer bestreuen. Wer mag, kann die Keulen auch mit etwas Honig bestreichen.

Für den Salat das Fruchtfleisch der Melonen auslösen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Kerne entfernen.

Minze waschen und in feine Streifen schneiden. Minze und etwas Honig mit den Melonenstücken vermengen. Mit etwas Zitronensaft und Pfeffer abschmecken.

*Rezept: Rainer Sass*

*Quelle: Sass: So isst der Norden*

