

# Hähnchenbrust in scharfer Koriandermarinade

## Zutaten für 4 bis 6 Personen

- 6 Hähnchenbrustfilets (à 150 g)
- 1 sehr scharfe Chilischote (Habanero); bei der Bearbeitung Plastikhandschuhe tragen
- 2 Handvoll frische Korianderblätter samt zarten Stielen (zur Not auch getrocknete Koriandersaat oder eingelegter Koriander)
- 125 ml Olivenöl
- 4 Frühlingszwiebeln
- 6 Knoblauchzehen, geschält
- 2 Esslöffel fein gehackter, frischer Ingwer
- 2 Esslöffel Zucker
- 1 Esslöffel frisch gepresster Limettensaft
- 1 Esslöffel gemahlener Piment
- 2 Teelöffel grobes Meersalz
- 1 Teelöffel frisch gemahlener schwarzer Pfeffer



## Zubereitung

Die Chilischote halbieren, Stielansatz, weiße Trennhäute und Samen entfernen und in einen Mixer geben. Alle anderen Zutaten (außer Hühnerbrust) hinzugeben und zu einer feinen Paste pürieren.

Die Hähnchenbrustfilets werden in einen großen, wiederverschließbaren Plastikbeutel gegeben. Die Paste wird eingefüllt und gut in das Fleisch eingearbeitet.

Die Luft aus dem Beutel streichen, fest verschließen und 2 bis 3 Stunden kalt stellen.

## Zeiten:

Zubereiten: ca. 30 Minuten

Marinieren: ca. 2 bis 3 Stunden

Grillen: max. 10 Minuten bei direkter starker Hitze (230°C bis 290 °C)