

# Hähnchenbrust Tandoori mit Mango-Minz-Chutney

## Zutaten für 4 Personen

- 4 Hähnchenbrustfilets (á 170 g)
- Pflanzenöl

### Marinade:

- 250 ml Vollmilchjoghurt
- 3 EL frisch gepresster Zitronensaft
- 1 EL gehackter Knoblauch
- 1 EL gehackter frischer Ingwer
- 2 TL Garam Masala (kann auch für Kinder weggelassen werden)
- 2 TL grobes Meersalz
- 1 TL Paprika edelsüß



### Chutney:

- 2 feste, reife Mangos, Fruchtfleisch seitlich vom Kern geschnitten
- 1 EL Pflanzenöl
- 2 EL fein gehackte frische Minze
- 2 EL Apfelessig
- 1/2 TL Zucker
- 1/4 TL grobes Meersalz
- 1/4 TL gemahlener schwarzer Pfeffer

## Zubereitung

Alle Zutaten für die Marinade zusammenrühren (und evtl. in einen Mixer geben und glatt 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 Stunden kalt stellen.

Grill für direkte mittlere Hitze vorbereiten.

Das Fruchtfleisch der Mangos dünn mit Öl bestreichen und dann die Mangohälften mit der flachen Seite auf den Grillrost legen. Bei direkter mittlerer Hitze und geschlossenem Deckel 2 Minuten grillen, bis sie braun sind. Nicht wenden. Die Mangos vom Grill nehmen und das Fruchtfleisch kreuzweise einschneiden. Die Fruchtfleischstücke mit einem Löffel aus der Schale heben, in eine Schüssel geben und mit den übrigen Chutney-Zutaten behutsam vermengen.

Die Hähnchenbrustfilets aus dem Beutel nehmen (den Beutel mit der Marinade wegwerfen). Die Filets mit Küchenkrepp abtupfen und dann mit Öl einpinseln. Über direkter mittlerer Hitze und bei geschlossenem Deckel 8 bis 12 Minuten grillen, dabei einmal wenden.

Warm mit dem Chutney servieren.

## Zeiten:

Zubereiten: 20 Minuten

Marinieren: 2 Stunden

Grillen: 10 bis 14 Minuten bei direkter mittlerer Hitze (175°C bis 230°C)