

Grillrezepte

Gegrillte Hähnchenbrust Mit Koriander Mango Chutney

Anzahl: 2 Personen

Gattung: BBQ, Drink, Geflügel, Gemüse, Obst, Alkohol, Party,

4	Hähnchenbrüste (ohne Haut à - 80 g)	- gelb
1/2	Zucchini	2 Frühlingszwiebeln
	Je 1/4 Paprika rot, grün,	1/2 Chilischote
		1/4 Mango

62-1/2 ml Weißwein trocken - 1 Essl. Koriander - 3 Essl. Mango-Chutney - 1 1/2 Essl. Rapsöl - (Jod-)Salz - Pfeffer

Vorbereitung:

Zucchini mit Küchenkrepp gut abreiben und in zwei Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Frühlingszwiebeln säubern, zirka acht Zentimeter Zwiebel am Stiel abschneiden, längs halbieren. Das Grün in Scheibchen schneiden. Chili in feine Röllchen schneiden. Koriander abzupfen. Mango schälen und in Würfel schneiden. Paprika entkernen, säubern und in längliche Blätter schneiden. Hähnchenbrust mit Pfeffer aus der Mühle würzen. Vorgeheizten Grill leicht einölen.

Zubereitung:

Zucchini-scheiben, Paprikablätter, Frühlingszwiebeln auf den Grill legen, des öfteren wenden - danach würzen. Hähnchenbrust beidseitig grillen und durchziehen lassen. Frühlingszwiebelgrün in heißem Rapsöl angehen lassen, Mango und Chili zufügen, mit trockenem Weißwein angießen, Chutney dazugeben. Leicht köcheln lassen und zum Schluss den Koriander unterheben.

Anrichten:

Grillgemüse in einem tiefen Teller als Bett anrichten, Hähnchenbrust darauf setzen, Mango - Chutney obenauf verteilen und wer will mit Koriandersträußchen garnieren