Estragon-Zitronen-Marinade für gegrillte Hähnchenbrust

Die Estragon-Zitronen-Marinade für gegrillte Hähnchenbrust ist blitzschnell gemacht. Das Rezept bringt den feinen Geflügelgeschmack richtig zur Geltung.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 25 min



Zutaten

1 Stk.	Zitrone
2 Zweige	Estragon
400 g	Hühnerbrüste
1 EL	Olivenöl
1 TL	Senf

Zubereitung

1. Die Zubereitung der Estragon-Zitronen-Marinade ist ganz leicht: Die Zitronenschale fein abreiben, den Schalenabrieb in eine Schale geben. Zitrone auspressen, Saft zur Seite stellen. Den Estragon waschen, trockenschütteln, die Blätter abzupfen und ebenso in die Schüssel geben, mit dem Schalenabrieb vermischen.

2. Das Geflügelfleisch rundum mit Öl einstreichen, mit der Estragon-Zitronen-Mischung gründlich einreiben. Das Fleisch je nach Größe etwa 15 Minuten grillen und kurz vor Ende der Garzeit mit dem Zitronensaft beträufeln. Den Senf als Dip dazu servieren.

Tipp

Die Estragon-Zitronen-Marinade für gegrillte Hähnchenbrust nach Belieben mit Pfeffer aus der Mühle würzen.