

Hähnchenbrust in Pergament

Zutaten für 4 Personen:

4 Hähnchenbrustfilets
 1-2 Knoblauchzehen
 2 Zitronen
 2 TL getrockneter Oregano
 1 TL Paprikapulver edelsüß
 1 TL Meersalz
 Salz und Pfeffer aus der Mühle
 5 EL Olivenöl
 2 Eigelbe
 2 TL Senf
 250 ml Sonnenblumenöl
 1-2 EL Weißweinessig
 1 Prise Zucker
 2 EL Paprikamark
 2 Blätter Pergament



Zubereitung:

Für die Marinade den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Zitronen heiß abspülen und trockentupfen. Die Schale einer Zitrone fein abreiben, Zitrone auspressen. Die zweite Zitrone in dünne Scheiben schneiden. Knoblauch und Zitronenabrieb mit Oregano, Paprikapulver, Meersalz, Pfeffer und Olivenöl verrühren. Die Hähnchenbrustfilets waschen, trockentupfen, mit der Marinade vermengen, mindestens 1 Std. im Kühlschrank ziehen lassen, aus der Marinade nehmen und vor dem Grillen 20-30 Min. Zimmertemperatur annehmen lassen. Auf dem heißen Grill von beiden Seiten direkt angrillen und beiseite stellen. Zwei Blätter Pergament halbieren und je zwei Zitronenscheiben mit einem Hähnchenbrustfilet mittig darauf platzieren. Nun das Pergament luftdicht zusammenfalten, verschließen und bei indirekter Hitze auf dem Grill etwa 20 Min. garen.

Für die Paprika-Mayonnaise Eigelbe und Senf verrühren. Das Öl zunächst tröpfchenweise unterschlagen, dann in einem dünnen Strahl dazugeben und alles zu einer dick-cremigen Mayonnaise aufschlagen. Mit Weißweinessig verrühren, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Das Paprikamark unter die Mayonnaise rühren.