



## Marinierte Hühnerfilets mit Salsa Verde

### Zutaten (für 4 Personen)

#### Für die Salsa Verde

- 50 g Basilikum
- 50 g Petersilie
- 25 g Koriander
- 3 Sardellenfilets (in Öl)
- 2 TL Kapern
- 1 TL Senf
- 4 EL Zitronensaft
- 1 kleine Knoblauchzehe
- 1 Prise Zucker
- ½ TL Chiliflocken
- 100 ml Olivenöl

#### Für die Hühnerfilets

- 600 g Hühnerbrust
- 4 EL Orangensaft
- 1 EL Zitronensaft
- 1 EL weißer Balsamico-Essig
- 1 TL Paprikapulver
- 1 TL Chiliflocken
- 2 EL Öl
- 2 EL Stärke
- 2 Knoblauchzehen

### Zubereitung

- Hühnerfilets in mehrere dünne Scheiben schneiden
- Alle anderen Zutaten miteinander verrühren, die Filets damit übergießen, Knoblauch in Scheiben schneiden und dazu geben. Mindestens 20 Minuten marinieren lassen
- Die Kräuter fein hacken
- Sardellenfilets und Kapern ebenfalls fein hacken und mit Senf, Zitronensaft, gepresster Knoblauchzehe, Zucker, Chiliflocken und dem Olivenöl verrühren
- Gehackte Kräuter dazugeben, gut verrühren und 30 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen
- Vor dem Braten die Hühnerfilets auf Zimmertemperatur bringen, in Bratöl ca. 5 Minuten bei mittlerer Hitze goldbraun braten
- Mit der Salsa Verde und Baguette servieren

