

Scharfe Fasanenbrustfilets



6 x	Fasanenbrustfilets
100 Milliliter	Pflanzenöl
100 Milliliter	Sojasoße
2 Esslöffel	Limettensaft
0.5 Teelöffel	Limettenschale
2 Zehe	Knoblauch
1.5 Teelöffel	Oregano , frisch
0.25 Teelöffel	Chiliiflocken
1 Teelöffel	Salz
0.25 Teelöffel	Pfeffer

In einer flachen Schüssel Öl, Sojasauce, Limettensaft, Limettenschale, Knoblauch, Oregano, Chiliflocken, Salz und Pfeffer vermischen. Fasanenfleisch hineingeben und wenden, damit es von allen Seiten mit der Marinade bedeckt ist. Abdecken und 2 Stunde im Kühlschrank marinieren, dabei gelegentlich wenden. Grill auf mittelhohe Temperatur vorheizen. Grillrost leicht einfetten. Marinade abgießen und Fasanenbrüste auf jeder Seite sechs bis acht Minuten grillen bis sie durch sind.