

Hähnchen-Spieße mit pikanter Erdnuss-Soße

Für zwei Personen

300 g Hähnchenbrustfilet	100 g Cocktailtomaten	1 kleine Zucchini
1 Knoblauchzehe	2 Zwiebeln (klein)	1 Zitrone
1 TL brauner Zucker	2 EL braune Butter	5 EL Erdnussbutter
2 EL dunkle Sojasoße	100 ml Kokosmilch	100 ml Geflügelfond
Ingwer	Chiliflocken	Salz
schwarzer Pfeffer		

Den Backofen auf 90 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Dann die Hähnchenbrustfilets waschen und trocken tupfen. Das Fleisch in mundgerechte Würfel schneiden. Für die Marinade den Knoblauch und eine Zwiebel abziehen, dann fein hacken. Etwas Ingwer reiben und dazugeben. Alles zusammen mit der Sojasoße und dem Zucker vermengen. Die Zitrone aufschneiden, den Saft auspressen und etwa einen Esslöffel hinzufügen. Anschließend noch mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Ganze in eine Schüssel geben und das Fleisch etwa 15 Minuten lang marinieren lassen. Die letzte Zwiebel abziehen und vierteln. Dann die Zucchini waschen und in Würfel schneiden. Danach die Tomaten waschen und das ganze Gemüse abwechselnd mit den Fleischstücken auf die Spieße stecken. Bei mittlerer Hitze in der braunen Butter von allen Seiten gleichmäßig anbraten. Dann im Backofen warm stellen. Für die Soße die Kokosmilch zusammen mit dem Fond in einem Topf aufkochen. Die Erdnussbutter unterrühren und dann das Ganze mit etwas Zitronensaft, Salz und Chili abschmecken. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Hähnchenspieße mit pikanter Erdnusssoße auf Tellern anrichten und servieren.

Stefan Klemm am 27. März 2012