

Hühner-Saté-Spieße mit Erdnuss-Soße und Gurken-Salat

Für zwei Personen

Für die Hühnerspieße:

2 Hühnerbrustfilet à 250 g	1 Limette (Saft)	1 rote Schote Chili
2 cm Knolle Ingwer	1 TL gelbe Currypaste	Erdnussöl
2 Zweige frischer Koriander		

Für den Gurkensalat:

1 Salatgurke	200 g eingelegter Ingwer	1 EL Sesamsaat
1 EL Sesamöl	2 EL Sojasauce	4 EL Weißweinessig
Ingwersirup	Meersalz	Pfeffer

Für das Erdnuss-Sauce:

3 EL Erdnussbutter (crunchy)	250 ml ungesüßte Kokosmilch	2 Limetten (Saft)
1 TL gelbe Currypaste	1 rote Schote Chili	2 cm Knolle Ingwer
Sojasauce	Salz	Pfeffer

Für die Hühnerspieße:

Das Hühnchen waschen, trocken tupfen und in dünne Streifen schneiden.

Fleisch auf die Holzstäbe stecken. Limette halbieren, auspressen und Saft auffangen. Ingwer schälen und fein hacken. Chili halbieren, Scheidewände und Kerne entfernen und fein hacken. 3 EL Erdnussöl, Limettensaft, Ingwer, Chili und Currypaste zu einer Marinade vermengen und Hühnerspieße darin wenden.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Fleisch von beiden Seiten jeweils 5 Minuten scharf anbraten. Koriander abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Für den Gurkensalat:

Die Gurke waschen, trocken tupfen und in 2 cm Abständen schälen. Gurke in dünne Scheiben hobeln, mit etwas Salz verkneten und für 15 Minuten ziehen lassen. Sesamöl in einer Pfanne erhitzen und Sesamsaat goldbraun rösten.

Weißweinessig mit etwas Ingwersirup und Sojasauce mischen. Ingwer fein hacken und mit Sesamsaat zum Dressing geben, mit abgetropfter Gurke mischen und ziehen lassen.

Für das Erdnuss-Sauce:

Die Erdnussbutter mit Kokosmilch und etwas Currypaste in einem Topf erwärmen. Bei Bedarf Wasser unterrühren bis eine cremige Konsistenz entsteht. Limetten halbieren, auspressen und Saft auffangen. Chili halbieren, Scheidewände und Kerne entfernen und fein hacken. Ingwer schälen und fein hacken. Erdnuss-Sauce mit Limettensaft, Chili, Ingwer und Sojasauce abschmecken.

Erdnuss-Sauce auf Teller geben und Hühner-Saté-Spieße darauf anrichten. Restliche Erdnuss-Sauce und Gurkensalat in kleine Schüsseln geben und gemeinsam servieren.

Ursula Gaisa am 20. Juni 2017