

Hähnchen-Saté mit Erdnuss-Soße und Butter-Reis

Für zwei Personen

Für die Hähnchen-Spieße:

2 Hühnerbrüste, ohne Haut	1 Knoblauchknolle	2 EL Sambal Olek
3 EL Sojasauce	3 EL Ketjap Manis	2 EL Apfelbrei
1 EL rote Currypaste	1 Prise brauner Zucker	Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

Für die Sauce:

150 g gesalzene Erdnüsse	1 Knolle Ingwer	100 ml cremige Kokosmilch
200 ml Kokoswasser	1 Schuss Milch	1 EL rote Currypaste
Garam-Masala-Gewürz	Salz	Pfeffer

Für den Reis:

1 Tasse Basmatireis	100 g Butter	1 Zweig Koriander
Salz		

Für die Hähnchen-Spieße:

Den Backofen auf 80 Grad Warmhalten vorheizen.

Für die Marinade Knoblauch abziehen und pressen. Sambal Olek, Sojasauce, Ketjap Manis, Currypaste, Apfelbrei und Zucker in einer Schüssel vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Hühnerbrüste waschen und trockentupfen. Brüste in lange Streifen schneiden und danach fächerförmig aufspießen. In die Marinade einlegen.

Hühnerbrüste nach etwas Einwirk-Zeit in Butterschmalz scharf anbraten und zum Warmhalten in den Backofen legen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Sauce:

Erdnüsse rösten und kurz abkühlen lassen.

Ingwer schälen und klein schneiden.

Abgekühlte Erdnüsse mit Ingwer cremig rühren oder mixen. Kokosmilch und etwas Milch hinzugeben und mit Currypaste, Garam Masala, Salz und Pfeffer würzen. Mit Kokoswasser verdünnen, wenn nötig.

Für den Reis:

Reis waschen. Butter schmelzen und gewaschenen Reis dazu geben.

Kurz anbraten und mit einer Tasse Wasser ablöschen. Nach Bedarf eine halbe oder ganze Tasse Wasser dazu geben. Aufkochen und dann ziehen lassen. Koriander abrausen, trockenwedeln, hacken und je nach Geschmack unter den Reis mischen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Lilian van Daalen am 17. Mai 2021