

# Hähnchen-Saté, Erdnuss-Soße, Gurken-Salat, Pak Choi, Chip

**Für zwei Personen**

**Für die Erdnuss-Sauce:**

100 g creamy Erdnussbutter	1 EL rote Thai-Currypaste	200 ml Kokosmilch
4 EL Kokosblütenzucker	Zucker	Salz

**Für das Hähnchen und den Chip:**

3 Hähnchen Oberschenkel	1 Bund Frühlingszwiebeln	1 Knoblauchzehe
1 Limette, Abrieb, Saft	1 Ei	100 ml Teriyakisauce
50 ml dunkle Sojasauce	2 EL getrock. Thaichili	2 Stangen Zitronengras
½ Bund Koriander	2 EL Anapurna Curry	3 EL Pankobrösel
1 EL Speisestärke	3 EL Sesamöl	

**Für den Pak Choi:**

2 Pak Choi	2 Frühlingszwiebeln	1 EL Sesamöl
------------	---------------------	--------------

**Für die Gurke:**

4 kleine Salatgurken	1 EL Reissessig	1 Bund Koriander
1 EL Gochugaru	1 EL Sojasauce	1 EL Sesamöl
1 EL weißer Sesam	1 EL Kokosblütenzucker	Salz

**Für die Erdnuss-Sauce:** Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Currypaste im Topf mit 4 EL Kokosmilch erhitzen und rühren. Sobald sich das Öl trennt die restliche Kokosmilch mit der Erdnussbutter dazugeben, gut verrühren und leicht köcheln lassen. ½ Teelöffel Salz und Kokosblütenzucker hinzugeben und für 5 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen.

Dann nochmals abschmecken mit Salz und Zucker und abkühlen lassen.

Sauce ist dann servierfertig.

**Für das Hähnchen und den Chip:** Haut vom Hähnchenschenkel lösen, zwischen zwei Backpapiere legen, gut salzen, dann etwas zum Beschweren darauf geben und bei 160 Grad in den Ofen geben, bis die Haut goldbraun ist. Herausnehmen, zwischen ein Küchentuch legen und auskühlen lassen. Zwei Oberschenkel in grobe Würfel schneiden und in eine Schale geben.

Speisestärke, Curry und Teriyakisauce darauf geben und marinieren. Am Ende auf Spieße stecken und in der Pfanne langsam in Sesamöl anbraten.

Das restliche Hähnchen mit Korianderstielen, Frühlingszwiebeln und Knoblauch in den Mixer geben und zu einer glatten Masse mixen. Ei und Pankobrösel dazu geben bis es eine feuchte, aber nicht nasse Masse ergibt. Mit Chili und ein wenig Sojasauce würzen. Ein bisschen Limettensaft und -schale dazugeben. Masse in die Hand nehmen und um eine Zitronengrasslange formen und in der Pfanne braten und zum warm halten in den Ofen bei 60 Grad geben. Koriander hacken und am Ende darüber streuen.

**Für den Pak Choi:** Strunk vom Pak Choi entfernen und den Rest in schöne Streifen schräg schneiden, ebenso die Frühlingszwiebeln. Sesamöl in die Pfanne geben und Gemüse reinlegen. Das Ganze darf maximal eine Minute in der Pfanne braten, damit es knackig bleibt.

**Für die Gurke:** Gurke zwischen zwei Schaschlikspieße legen und von der einen Seite scheibenweise einschneiden und von der anderen Seite auch, die Gurke sieht dann wie eine Ziehharmonika aus. Dann die Gurken großzügig einsalzen und liegen lassen. Abwaschen und mit den restlichen Zutaten marinieren.

Laura Krafft am 22. August 2023