

Saté vom Schwein mit Aprikosen-Chili-Dip und Feld-Salat

Für zwei Personen

200 g Schweineschnitzel	1 Bund Feldsalat	10 Cherrytomaten
1 roter Paprika	5 Radieschen	8 Aprikosen
1 unbehandelte Limette	1 Knoblauchzehe	3 EL Ketchup
2 EL Sojasoße	3 EL Olivenöl	2 EL Balsamico
Olivenöl	1 TL schwarze Sesamsaat	1 Chilischote
schwarzer Pfeffer, Salz		

Das Schweine-Fleisch waschen, trocken tupfen und in zwei Zentimeter große Würfel schneiden. Die Würfel dicht auf Spieße stecken. Den Knoblauch abziehen, pressen und mit Olivenöl vermengen. Die Spieße mit dem Öl beträufeln und ziehen lassen. Die Limette auspressen. Für die Soße die Chilischote der Länge nach aufschneiden, von den Kernen befreien und fein schneiden. Die Aprikosen von den Kernen befreien und mit der Chili, dem Ketchup, der Sojasoße und dem Limettensaft pürieren. Eine Pfanne mit etwas Öl erhitzen und die Spieße darin kurz anbraten. Die Spieße mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Sesamsaat bestreuen. Den Feldsalat verlesen, putzen, waschen und trocken schleudern. Die Tomaten putzen und halbieren. Die Radieschen putzen, vom Grün befreien und in dünne Scheiben schneiden. Die Paprikaschote der halbieren, vom Strunk und vom Kerngehäuse befreien und klein schneiden. Den Feldsalat, die Radieschen, die Tomaten und die Paprika in eine Schüssel geben. Für das Dressing das Öl, den Essig, Salz und Pfeffer miteinander vermengen und unter den Salat heben. Die Saté vom Schwein mit dem Aprikosen-Chili-Dip und dem Feldsalat auf Tellern anrichten und servieren.

Marco Klock am 19. Juni 2012