

Saté-Spieße von Hähnchen und Roastbeef, Chutney

Für zwei Personen

Für die Saté-Spieße:

150 g Hähnchenbrust	150 g Roastbeef	$\frac{1}{2}$ rote Chilischote
50 ml Buttermilch	1 TL Tandoori-Paste	1 TL flüssiger Honig
1 TL Sonnenblumenöl	Salz	Pfeffer

Für das Chutney:

$\frac{1}{2}$ rote Zwiebel	$\frac{1}{2}$ rote Chilischote	3 Orangen
$\frac{1}{4}$ Papaya	25 g Zucker	1 $\frac{1}{2}$ EL Weißweinessig
$\frac{1}{4}$ Bund Minze	1 TL Olivenöl	

Für die Saté-Spieße:

Hähnchen und Roastbeef kalt abbrausen, trockentupfen und in lange Scheiben schneiden. Chilischote halbieren, Kerngehäuse entfernen und klein hacken. Tandoori-Paste mit Chili, Buttermilch und Honig vermengen und mit Pfeffer würzen. Fleischstreifen 20 Minuten in der Paste marinieren.

Anschließend die marinierten Fleischstreifen auf Schaschlikspieße geben und in heißem Öl von beiden Seiten jeweils 2 Minuten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Chutney:

Orangen gründlich schälen und würfeln. Chilischote halbieren, Kerngehäuse entfernen und in feine Streifen schneiden. Papaya schälen und Kerne entfernen, Fruchtfleisch würfeln. Minze abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und fein hacken. Zwiebel abziehen und würfeln.

In einem Topf Olivenöl erhitzen und Zwiebel sowie Chili darin anschwitzen. Mit Weißweinessig ablöschen. Zucker und Orangenwürfel hinzufügen und bei mittlerer Hitze einkochen lassen. Papaya und Minze untermischen.

Scharfe Saté-Spieße von Hähnchen und Roastbeef mit Orangen- Papaya-Chutney auf Tellern anrichten und servieren.

Jacqueline Herrmann am 24. Januar 2017