

Auberginen-Saté mit würziger Erdnuss-Soße

Für zwei Personen

Für die Sauce:

25 g geröstete Erdnüsse	$\frac{1}{2}$ kleine rote Chilischote	1 Limette, davon Saft
50 g Erdnussbutter	1 EL dunkle Sojasauce	1 TL rote Currypaste
50 ml Kokosmilch	$\frac{1}{2}$ EL Kokosblütenzucker	1 Zweig Koriander

Für die Auberginen:

2 Auberginen	50 g Ketjap Manis	2 EL Pflanzenöl
--------------	-------------------	-----------------

Salz

Für die Sauce:

Die Erdnüsse fein hacken. Limette halbieren und eine Hälfte auspressen.

Chilischote waschen, halbieren, entkernen und ebenfalls fein schneiden.

Beides mit der Erdnussbutter, Sojasauce, Currypaste und Kokosmilch verrühren. Mit Limettensaft und Kokosblütenzucker abschmecken.

Koriander waschen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen, fein hacken und unter die Sauce mischen.

Für die Auberginen:

Auberginen putzen, waschen und der Länge nach in etwa 3 mm dünne Scheiben schneiden. Diese auf beiden Seiten mit Salz bestreuen, nebeneinander auf ein Blech legen und 10 Minuten ziehen lassen.

Trocken tupfen, von beiden Seiten dünn mit Ketjap Manis bestreichen und wellenartig auf lange Holzspieße stecken.

Pflanzenöl in einer Grillpfanne erhitzen und die Auberginen-Satés darin auf jeder Seite etwa 34 Minuten garen.

Johann Lafer am 12. April 2023