

Hähnchen-Saté mit Aprikosen-Relish

Für 4 Personen

30 g Ingwer	1 Peperoni	1/2 Zitrone, unbehandelt
500 g reife Aprikosen	200 g Zucker	1 EL Dijon-Senf, scharf
1 EL Apfelessig	1 TL schwarze Pfefferkörner	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	1 TL Koriander	2 EL Weißweinessig
4 EL Sonnenblumenöl	500 g Hähnchenbrustfilet	

Für das Aprikosenrelish 20 g Ingwer schälen und fein hacken. Die Peperoni entkernen und klein hacken. Die Schale von der Zitrone fein runterreiben. Die Aprikosen schälen, entkernen, halbieren, vierteln und alles mit Zucker, Senf, Apfelessig und Pfeffer in einen Topf geben, gut vermengen, kurz aufkochen, bis eine sämige Konsistenz erreicht ist, vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Für das Geflügelsateh den restlichen Ingwer schälen und reiben. Zwiebel schälen, fein hacken und den Knoblauch pressen. Koriander waschen, gut abtropfen lassen und ebenfalls klein schneiden. Alles mit Weißweinessig und 2 EL Sonnenblumenöl zu einer Marinade verrühren. Die Hühnerbrust in Streifen schneiden und mit einer Messerklinge leicht flach drücken. Das Fleisch in eine Schüssel geben, mit der Marinade vermengen und zugedeckt ca. 1 Stunde im Kühlschrank ziehen lassen. Das eingelegte Fleisch auf Schaschlikspieße stecken, in einer Pfanne im heißen Fett ca. 4 Minuten rundum rösten und mit dem Aprikosenrelish anrichten.

Vincent Klink Mittwoch, 28. Mai 2008