

## Spieß von Hähnchen-Brust und Garnelen

### Für 2 Personen

|                      |                                  |                         |
|----------------------|----------------------------------|-------------------------|
| 1 Blatt Gelatine     | 10 g frischer Ingwer             | 3 Limetten, unbehandelt |
| 1 Bund Schnittlauch  | 100 g griechischer Natur-Joghurt | Salz                    |
| 4 EL Olivenöl        | Pfeffer                          | 4 Garnelen              |
| 1 Hähnchenbrustfilet | 1 Salatgurke                     | 1 Spritzer Sojasoße     |
| 1/2 Bund Koriander   |                                  |                         |

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Ingwer schälen und fein hacken. Von eine Limette etwas Schale abreiben. Anschließend von allen Limetten den Saft auspressen. Hälfte des Schnittlauchs fein schneiden. Die Gelatine ausdrücken und in einem Topf mit 1 EL Wasser auflösen. Dann die aufgelöste Gelatine unter den Joghurt mischen. Joghurt mit der Hälfte des Limettensaftes und Schnittlauch vermischen und mit einer Prise Salz abschmecken. Die Masse ca. 30 Minuten in den Tiefkühlschrank geben. Für die Marinade die Hälfte des Limettensaftes mit 4 EL Olivenöl verrühren, Ingwer, Limettenschale, eine Prise Salz und etwas grob gemahlene Pfeffer untermischen. Garnelen schälen und die Därme entfernen. Hähnchenbrust in ca. 4 cm große Würfel schneiden. Fleisch und Garnelen abwechselnd auf 2 Spieße stecken, mit der Hälfte der Marinade begießen und ca. 15 Minuten ziehen lassen. Gurke waschen, evtl. schälen und in kleine Würfel schneiden. Mit der restlichen Marinade anmachen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Spieße in einer Grillpfanne von allen Seiten braten, mit Sojasoße ablöschen. (Wenn die Spieße auf dem Grill gebraten werden, etwas Sojasoße mit dem Pinsel auf das Fleisch streichen). Koriander und restlichen Schnittlauch fein schneiden. Die Spieße mit dem Gurkensalat und dem geistigen Joghurt anrichten, mit Koriander und Schnittlauch bestreuen.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 09. Juni 2009